PROPERTY OF LIBRARY, DEPARTMENT OF
AGRICULTURE, CONFEDERATION BLOCK, OTTAWA
Lent to [illegible]
Date [illegible]
PLEASE RETURN

PUISSANCE DU CANADA.

LES PECHERIES DU CANADA

PAR

L. Z. JONCAS.

PUBLIÉ PAR LE DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE.

OTTAWA.
1886.

639.2
J 76

PUISSANCE DU CANADA.

LES PECHERIES DU CANADA

PAR

Z. JONCAS.

ÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE.

O. H. M. S.
MAIN LIBRARY
DEPARTMENT OF AGRICULTURE
OTTAWA
Form A. L. 31—Req. 2486
5M—4-39

OTTAWA.
1886.

PUISSANCE DU CANADA.

LES PECHERIES DU CANADA

PAR

L. Z. JONCAS.

PUBLIÉ PAR LE DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE.

OTTAWA.
1886.

I

ETENDUE DES PECHERIES CANADIENNES.

Je ne crains pas que l'on me taxe d'exagération, si je dis que la Confédération Canadienne possède les pêcheries les plus étendues et les plus riches du monde entier.

" Comme domaine national," nous dit l'Honorable Peter Mitchell, qui était Ministre de la Marine et des Pêcheries en 1870, " elles sont inestimables, et comme champ ouvert à l'esprit d'entreprise et d'industrie, elles sont inépuisables. Outre leur importance au point de vue du commerce et de la richesse maritimes, elles ont aussi une valeur particulière pour les habitants. La grande variété et la qualité supérieure des produits de mer et de rivières de cette colonie, offrent une nourriture copieuse et économique, admirablement propre aux besoins domestique d'une population mixte et laborieuse. Elles ont encore, sous d'autres rapports, une valeur spéciale pour ceux qui suivent la carrière maritime, comme industrie distincte ou jointe à l'agriculture. Les principales localités où l'on se livre à la pêche, ne sont pas généralement favorables à l'agriculture ; elles sont peu fertiles, ont peu d'étendue et sont soumises à certains désavantages de climat. La fécondité des eaux avoisinantes, dont la population profite sans empêchements, est une compensation pour les défauts du sol et du climat. Pour cette seule raison, les pêcheries cotières et intérieures sur lesquelles les sujets Britanniques out des droits, ont une valeur hors ligne."

A ces affirmations d'un de nos hommes publics les plus marquants, j'ajouterai quelques chiffres, qui feront mieux comprendre encore quel champ immense d'exploitation nos pêcheries offrent à l'esprit d'initiative et d'industrie de nos habitants, aux capitalistes canadiens et étrangers et à une émigration triple et quadruple de notre population actuelle.

Le Canada égale en étendue la république des Etats-Unis, il est à peu de milles près, aussi grand que l'Europe toute entière: soit environ la quatorzième partie de toutes les terres du globe.

Borné au Nord par l'Océan Arctique, à l'Est par l'Atlantique et à l'Ouest par le Pacifique, il possède au delà de 5,500 milles de côtes maritimes bordées par des eaux riches en poissons commerciaux de toutes sortes. Au nombre de ses mers intérieures, il compte la Baie d'Hudson, le Détroit, ou plutôt la mer de Davis, le Golfe St-Laurent, tributaires de l'Atlantique, la mer Polaire, la mer de Baffin sur l'Océan Arctique. Signalons encore, à propos de mers : le Détroit de Belle-Isle au Nord du Golfe St-Laurent, les Détroits de Canso et de Northumberland au Sud du même Golfe, la Baie de Fundy entre la Nouvelle-Ecosse et le Nouveau-Brunswick et la Baie des Chaleurs entre cette dernière Province et la Province de Québec.

N'oublions pas de mentionner aussi les lacs Supérieur, Erié, Huron et Ontario qui sont autant de mers intérieures et dont la superficie égale 27,000 milles carrés.

Laissant de côté, pour un instant, les 3,000 milles de côtes maritimes que possède la Colombie Anglaise, et les immenses mers intérieures du Nord-Ouest, dont les richesses, n'ayant pas encore été exploitées, nous sont en conséquence peu connues ; il nous reste, dans les vieilles provinces de la Confédération, c'est-à-dire, dans la Nouvelle-Ecosse, Québec, le Nouveau-Brunswick, l'Ile du Prince Edouard et Ontario, 2,500 milles de côtes maritimes, une nappe d'eau intérieure dont la superficie égale 122,000 milles carrés et un nombre considérable de rivières importantes où abondent une variété de poissons d'une grande valeur commerciale.

Ainsi, soit que nous les considérions au point de vue de l'étendue, de l'importance, de l'abondance de l'aliment qu'elles fournissent, ou de leur valeur plus grande encore comme ressource susceptible d'un développement toujours croissant et d'une reproduction illimitée, les riches pêcheries qui bordent les côtes du Canada et celles que renferment ses grands lacs et ses belles rivières, sont une propriété nationale précieuse et durable. Employant annuellement un capital de plusieurs millions de piastres, donnant de l'occupation et des moyens de subsistance à des centaines de mille de personnes, encourageant la carrière maritime, favorisant le développement de la marine commerciale et notre commerce avec l'étranger, tenant constamment en activité et en disponibilité une classe indépendante et énergique de marins, elles méritent notre sérieuse attention, une appréciation éclairée et un encouragement en rapport avec leur valeur et leur importance.

Aussi, constate encore l'Honorable Peter Mitchell, "les Canadiens comprennent davantage chaque année, la vaste importance de leurs pêcheries, et sont plus que jamais disposés à les conserver comme la plus belle fortune matérielle de notre héritage colonial."

" Le fait que les nations étrangères ont toujours tenu avec tant de tenacité aux droits et à la liberté commune qu'elles ont pu s'assurer dans ces pêcheries, et l'empressement que manifestent les étrangers à obtenir la jouissance de ces privilèges lucratifs et étendus, constituent la plus forte preuve de l'importance grandissante de leur possession ainsi que de leur valeur commerciale et industrielle.

II

VALEUR DES PECHERIES CANADIENNES.

L'on me demandera peut-être si la richesse et la valeur des pêcheries canadiennes sont égales à leur étendue ?

Quoique, vû l'insuffisance de notre population, nos pêcheries soient encore loin d'avoir acquis tout le développement dont elles sont susceptibles, leur produit annuel, cependant, comparé avec le nombre d'hommes qui y sont activement et régulièrement employés, comparé aussi au produit des pêcheries de même nature dans les autres parties du globe, prouve évidemment qu'elles sont des plus riches et des plus productives.

A mesure que notre population augmente et que nous pouvons consacrer plus de bras à cette industrie, sa valeur croît dans une proportion considérable.

Le Professeur Brown Goode,—commissaire représentant les Etats-Unis à l'exposition internationale des pêcheries de Londres, en 1883—dans un discours qu'il prononça au Congrès des pêcheries en rapport avec cette exposition, fit mention de *l'immense accroissement* des pêcheries canadiennes pendant la dernière décade. Il déclara qu'après une étude approfondie et attentive de ce sujet, il était tout à fait étonné—*perfectly amazed*—du développement rapide de cette industrie au Canada.

En effet, si nous consultons les chiffres soigneusement compilés tous les ans par nos officiers des pêcheries, ces statistiques officielles nous montrent que la valeur des pêcheries canadiennes, qui en 1870 n'était que de sept millions cinq cent soixante et treize mille piastres, avait, en 1880, atteint le chiffre de quatorze millions et demi, conséquemment avait doublé pendant dix ans.

Et si nous étudions les derniers rapports officiels publiés par le Ministre de la Marine et des Pêcheries, nous y verrons que ces mêmes pêcheries dont la valeur totale, en 1880, était de quatorze millions et demi, ont produit *dix-sept millions et demi en* 1883. Augmentation : trois millions en trois ans.

Quoiqu'il semble admis que notre système d'inspection soit efficace ; quoique l'organisation du service extérieur de notre ministère de la Marine et des Pêcheries, et nos moyens de recueillir les statistiques des pêches soient donnés comme modèles, cette organisation, cependant, laisse encore à désirer. L'on comprend facilement que

dans un pays aussi vaste et aussi étendu que le Canada, où chaque colon a toutes les facilités possibles pour pêcher, où à quelques pas de sa demeure, tout habitant peut, chaque jour, aller chercher le poisson nécessaire à la nourriture de sa famille, il est impossible peur nos statisticiens d'arriver, dans leurs rapports, à une précision mathématique ; et ces rapports n'ont aucune prétention à l'exactitude au sujet de la consommation locale et journalière.

Le rédacteur de l'un des principaux journaux de la Nouvelle-Ecosse, la plus importante de nos provinces maritimes, disait le 25 de juin 1884 : " C'est un fait bien connu que les rapports actuels de la quantité et de la valeur du poisson capturé dans les eaux canadiennes, sont bien au-dessous de la prise et de la valeur réelles, et la publication de ces chiffres comme statistiques officielles est de nature à induire en erreur."

" Nous croyons que les officiers de la division des pêcheries font tout en leur pouvoir pour transmettre au ministère des chiffres aussi exacts que possible, mais il serait absurde de penser que les statistiques des pêches que l'on nous fournit actuellement, donnent une juste idée de la quantité du poisson pris dans nos eaux."

" Considérant notre position actuelle et les propositions qui nous seront vraisemblablement faites par nos amis de Washington après l'abrogation du traité de Halifax, il est très important que nous puissions avoir, sur le rendement de nos pêches, leur étendue et leur valeur, les données les plus exactes et les plus complètes possibles. Quoique nos inspecteurs fassent bien leur devoir, à ce sujet, ils ne peuvent eux-mêmes, croyons-nous, s'empêcher d'admettre que leurs rapports ne contiennent qu'un estimé approximatif de la quantité et de la valeur du poisson pris dans les différentes Provinces de la Confédération."

" Les statistiques officielles de la Province d'Ontario pour 1883, évaluent la quantité totale de poisson capturé à un million de piastres, et des personnes bien renseignées de cette Province, nous disent que ce chiffre ne représente pas plus que la moitié de la valeur réelle; donnant comme exemple, les opérations d'une maison engagée dans le commerce du poisson, qui, à elle seule, a fait des affaires en cette branche pour au delà d'un quart de million de piastres."

" Nous tenons de bonne source, que les statistiques pour le Cap Breton sont bien au-dessous de la quantité réelle de poisson pris par les pêcheries de cet endroit."

Les remarques qui précèdent peuvent s'appliquer, avec plus de force encore, à la Nouvelle-Ecosse, au Nouveau-Brunswick et à Québec, où les chiffres donnés sont loin de représenter la valeur réelle des pêcheries de ces Provinces.

Les dix-sept millions et demi de piastres plus haut mentionnées, comme valeur totale de nos pêcheries en 1883, n'ont donc trait, pour ainsi dire, qu'à la quantité de poisson préparé pour notre commerce d'exportation et pour l'alimentation de quelques-uns de nos marchés de l'intérieur. Dans ce montant ne sont pas compris les cinq millions, calcul approximatif de la valeur du poisson capturé et consommé par la population indigène de la Colombie Anglaise et de Manitoba. Et dans les autres provinces de la Confédération, contenant une population de quatre millions d'habitants, pour qui le poisson est un des principaux articles de nourriture, l'on estime que la quantité du poisson consommé est d'au moins cent livres par tête, ce qui donnerait *quatre cents* millions de livres, qui, à trois centins seulement par livre, produirait une somme de *douze millions* de piastres. Ajoutant à la valeur du poisson préparé pour le commerce, celle du poisson capturé pour la consommation locale, nous arrivons à un grand total de *trente-quatre millions et demi* de piastres, valeur du produit de nos pêcheries en 1883.

Ces chiffres sont éloquents et donnent une idée de la richesse immense des eaux canadiennes.

Mais l'on me permettra de prouver par une comparaison que les pêcheries de l'Amérique Britannique du Nord sont les plus productives du monde entier.

L'Angleterre et les Etats-Unis, de même que le Canada, possèdent des pêcheries très étendues et réputées aussi très productives. Pour mieux faire comprendre la

richesse de nos mers extérieures et intérieures, j'établirai une comparaison entre leurs produits et le produit des pêcheries anglaises et américaines.

Le Canada a *cinquante mille hommes* régulièrement employés à la pêche. D'après les derniers rapports statistiques que nous avons sur ce sujet, le travail de ces cinquante mille hommes a produit *dix-sept millions et demi de piastres;* ou *trois cent cinquante piastres* pour chaque pêcheur.

L'Angleterre, pour l'exploitation de ses pêcheries, emploie *cent treize mille six cent quarante* hommes, dont le travail, d'après les données fournies par Son Altesse Royale le Duc d'Edinburgh, dans son intéressante étude sur les pêches de la Grande Bretagne, produit annuellement *six cent quinze mille tonneaux* de poisson, représentant une valeur de *trente-cinq millions de piastres,* ou *trois cent neuf piastres* pour chaque pêcheur.

Différence en faveur des pêcheries canadiennes sur les pêcheries anglaises : *quarante et une piastres* par chaque homme.

Les statistiques américaines de 1882, nous disent que *cent trente-deux mille hommes* s'occupent de l'exploitation des pêcheries de la république voisine. Le travail de ces cent trente-deux mille homme a produit *quarante-quatre millions et demi de piastres,* ou *trois cent trente-sept piastres* pour chaque pêcheur.

Différence en faveur des pêcheries canadiennes sur les pêcheries américaines : *treize piastres* par chaque pêcheur.

Et il n'est certes pas téméraire de dire qu'une bonne partie de ces quarante-quatre millions et demi de piastres produites par les pêcheurs américains, a été empruntée aux eaux canadiennes.

Remarquons que je mets de côté dans cette comparaison 3,000 milles de côtes maritimes sur l'Océan Pacifique, dont les richesses ne nous sont pas encore connues, pour lesquelles nous n'avons aucune statistique, parce que ce vaste champ, de même que les mers intérieures alimentant l'Océan Arctique, n'ont pu, faute de bras, être exploitées jusqu'à présent.

Ce n'est donc que la moitié environ de l'étendue de nos pêcheries qui entre en comparaison avec la totalité des pêcheries anglaises et américaines.

N'oublions pas, non plus, que par suite de la rigueur du climat canadien, nous ne pouvons exploiter nos pêcheries que pendant environ sept mois de l'année : du commencement d'avril jusqu'à la fin d'octobre ; tandis que les anglais et les américains pèchent du mois de janvier au mois de décembre ; de sorte que, dans l'espace de sept mois, le pêcheur canadien gagne quarante et une piastres de plus que le pêcheur anglais et treize piastres de plus que le pêcheur américain qui travaillent toute l'année.

Ce qui précède suffirait amplement pour me justifier d'avoir dit que nos pêcheries étaient les plus riches du monde entier.

Pourtant, dans cette comparaison, je n'ai rien dit de la perfection des engins de pêche employés par nos voisins et par les pêcheurs de la mère patrie, des millions de piastres affectées chaque année par les américains et par les anglais à la construction de bateaux-pêcheurs toujours de plus en plus améliorés et de dimensions de plus en plus grandes, des sociétés patronnées par leurs gouvernements dans le but de perfectionner davantage le mode de pêche et d'encourager le pêcheur en augmentant le produit de son travail.

En 1882, à part environ mille vaisseaux pontés, dont la capacité totale ne dépasse pas quarante mille tonneaux, nous n'avions au service de nos pêcheries maritimes que des petits bateaux ouverts, bien faits, sans doute, solidement bâtis, les meilleurs du monde, peut-être, en leur genre, mais avec lesquels cependant, nos pêcheurs, tout hardis et tout habiles qu'ils soient, ne peuvent s'aventurer sur la haute mer sans danger, sont dans l'impossibilité de suivre le poisson dans ses migrations fréquentes et conséquemment ne peuvent donner à nos pêcheries tout le développement dont elles sont susceptibles.

Tous ceux qui ont fait une étude sérieuse de cette question, sont d'opinion que

loin d'avoir atteint le maximum de leur développement, les pêcheries du Canada n'ont pas encore jusqu'ici dépassé vingt-cinq par cent de ce qu'elles peuvent produire.

Cette énorme capacité d'extension, ressort évidemment du fait que nous avons des millions de milles de côtes maritimes non encore exploitées et que les pêcheurs des autres pays viennent, tous les ans, cueillir dans nos eaux une moisson très abondante dont il n'est fait aucune mention dans les rapports officiels de notre ministère des pêcheries.

La flotte de pêche américaine, sans compter plusieurs milliers de bateaux de moindres dimensions, se compose de *six mille six cents goëlettes* d'une capacité de deux cent neuf mille tonneaux ; et *trente-deux mille six cent soixante et dix-huit* bateaux-pêcheurs anglais, tous de dimensions considérables, et dont bon nombre de bateaux à vapeur, sillonnent en tous sens les mers qui entourent le Royaume-Uni.

Les armateurs de ces pays ne reculent devant aucune dépense d'exploitation, et leurs pêcheurs, montés sur des bateaux commodes et sûrs, peuvent suivre le poisson partout, s'aventurer sans danger loin des côtes et profiter de toutes les occasions de faire une bonne capture. Une ligne régulière de petits bateaux à vapeur fait le service entre la flotte de bateaux-pêcheurs et les villes échelonnées de chaque côtés de la Manche ; et le pêcheur, sans perdre un temps précieux, peut disposer, sans trouble et avec profit, du produit de son travail.

Les gouvernements anglais et américains, de même que les capitalistes de ces pays, comprenant toute l'inportance de leur pêcheries comme contribution à la richesse nationale, encouragent par tous les moyens possibles, ceux qui sont engagés dans leur exploitation. Des sociétés ayant à leur tête les savants les plus éminents, les hommes les plus influents et les plns pratiques, se forment pour chercher les moyens de rendre la pêche de plus en plus productive. Des commissions royales sont nommés pour l'enquérir des besoins des populations maritimes, protéger leurs intérêts, rendre plus productif leur travail. Mettant de coté toute mesquine considération politique, les gouvernements s'entoureut des hommes les plus compétents et dont les connaissances peuvent aider au développement de cette importante industrie. Des hâvres de refuge construits à frais énormes, sont élevés pour protéger les points les plus exposés des côtes. Des phares en grand nombre indiquent l'entrée des ports et des associations de sauvetage sont organisées partout ou le besoin s'en fait sentir.

Malgré tous ces encouragements, cependant les chiffres sont là pour prouver que les pêcheries anglaises et américaines ne sont pas aussi productives que les pêcheries canadiennes.

Je suis heureux de constater ici que, grâce à l'encouragement donné par nos hommes publics pendant les dernières années, la construction de vaisseaux pêcheurs fait chez nous de rapides progrès. Déjà les fines goëlettes de la Nouvelle-Ecosse, du Nouveau Brunswick et des autres provinces maritimes rivalisent avantageusement par leurs qualités nautiques avec les bâteaux pêcheurs américains réputés les meilleurs du monde.

Les bâteaux à vapeur, employés déjà pour la pêche sur nos grands lacs, figureront bientôt, sans doute, parmi les embarcations destinées aux grandes pêches maritimes.

Notre gouvernement consacre tous les ans de jolies sommes à la construction de hâvres de refuge, érection de phares pour la guidance des pêcheries et autres améliorations.

Cent cinquante mille piastres sont payées comme prime aux pêcheurs comme titres d'encouragement, et si notre gouvernement veut, dans la mesure des moyens à sa disposition, continuer à aider au développement de cette industrie qui, pour l'avenir de la Confédération est d'une importance vitale, il nous est permis d'espérer que dans un avenir prochain, nous n'aurions rien à envier à nos frères d'outre-mer m à riches voisins.

Espérons que le gouvernement de la Puissance, mu par l'exemple que lui donnent tous les pays possédant des pêcheries de quelqu'importance, va donner à cette question toute l'attention qu'elle mérite ; car comme le dit si bien la "gazette de Montréal" du

4 Février 1884 : "L'histoire de toutes les grandes nations maritimes prouve clairement l'inportance incalculable de pêcheries aussi riches que les pêcheries canadiennes comme aide à la colonisation et au commerce, comme source où une population peut aller puiser une partie de la nourriture nécessaire à sa subsistance et comme école pour l'éducation de marins habiles et hardis. Nous trouvons dans les histoires de France, de Hollande et d'Angleterre, les exemples frappants des bénéfices immences que ces nations ont retiré de l'exploitation de leurs pêcheries maritimes, N'est-ce pas à l'exploitation de ses pêcheries le long d'une des côtes les exposées et les plus dangereuses du monde, n'est-ce pas à une expérienee journalière du danger dans un petit bâteau de pêche, que l'Angleterre doit l'habileté et la bravoure proverbiale de ses marins, qui sont l'admiration des autres pays et la terreur des ennemis de la grande Bretagne ? C'est la familiarité avec le danger qni enhardit le marin et c'est précisement ce qui explique pourquoi les pêchenrs des Provinces maritimes du Canada se sont acquis une réputation très enviable d'habilité et de sang-froid parmi les marins des autres nations."

III

Les pêcheries canadiennes ne sont-elles pas susceptibles d'épuisement ? Serait-il prudent d'engager de fortes sommes dans leur exploitation ?

Une question se présente ici naturellement à l'esprit du lecteur : Est-il ou serait-il sage, d'engager de grands capitaux dans l'exploitation des pêcheries canadiennes, et ces pêcheries ne s'épuiseraient-elles pas rapidement si elles étaient exploitées sur une plus grande échelle ?

Tous ceux qui, soit en Europe, soit en Amérique ont fait une étude spéciale et approfondie de cette importante question, semblent être d'opinion unanime pour admettre qu'une pêche aveugle et non raisonnée, en toutes saisons et avec toutes espèces d'appareils peut épuiser et même faire disparaître certains poissons tels que le saumon, la truite, le poisson blanc, l'éturgeon et autres poissons d'eau douce, de même que les huitres, les homards et autres crustacés.

Il est en conséquence bon d'assujétir la pêche de ces poissons à des restrictions judicieuses, même à des règlements sévères.

Nos hommes publics l'ont compris, et à l'abri des sages règlements auxquels elles sont soumises, nos pêcheries intérieures continueront, pendant des années et des années encore, à enrichir ceux qui les exploitent.

Quant à ces poissons qui donnent surtout de l'importance à nos pêches maritimes, qui fournissent le plus fort contingent à nos exportations et que nous sommes convenus d'appeler poissons commerciaux, tels que la morue, le hareng, le maquereau, etc., sans prétendre qu'il faille absolument les soustraire à toute protection, je partage l'avis des savants et des patriciens qui disent qu'il est pratiquement impossible de les épuiser par les moyens actuellement en usage pour leur capture.

Depuis trois siècles, différentes pêches se pratiquent le long des côtes des provinces maritimes et dans le golfe St-Laurent ; depuis trois cents ans et au-delà, nos pêcheurs, les pêcheurs européens, les pêcheurs américains avec leurs appareils les plus améliorés, puisent à cette source ; et nonobstant les quantités énormes capturés, tous les ans, depuis la découverte du Canada, aucun signe d'épuisement se manifeste. Au contraire, le nombre des poissons semble augmenter ; de vieux pêcheurs nous disent qu'il y a aujourd'hui, sur nos bancs, beaucoup plus de morue qu'autrefois et les statistiques sont là pour prouver que des millions viennent annuellement s'ajouter aux millions déjà produits.

Dans certaines localités, le poisson n'est peut-être pas aussi abondant à une époque donnée, mais cela est dû à des causes purement accidentelles. Il faut tenir compte des variations de la température, des courants et de la disparition des myriades de petits poissons servant de nourriture aux *gadus ;* de même qu'il ne faut pas oublier

que le poisson est très capricieux dans ses migrations, et qu'il se portera en grande abondance aujourd'hui là où il n'avait pas fait son apparition depuis plusieurs années.

D'ailleurs, cette diminution incidentelle du poisson le long de certaines côtes maritimes, ne se fait généralement remarquer que sur une étendue comparativement très limitée de nos fonds de pêche.

De plus, l'énorme fécondité de la morue, du hareng et du maquereau, la quantité infiniment petite tuée par l'homme, comparée à la destruction causée parmi eux par les ennemis naturels de ces poissons, nous enlèvent, pour ainsi dire, toute idée qu'ils puissent être détruits ou diminués en nombre par la pêche.

Une commission royale anglaise, ayant pour président le célèbre professeur Huxley et composée de savants et d'hommes éminemment pratiques, après une étude sérieuse et approfondie de cette question, a déclaré, en 1882, que malgré les quantités énormes toujours croissantes de poissons annuellement capturés, depuis des siècles, le long des côtes d'Angleterre, les pêcheries britanniques ne donnaient encore aucun signe d'épuisement.

En présence de faits de cette nature, nous basant sur les écrits de grand nombre d'hommes distingués, spécialistes et praticiens, ne pouvons-nous pas assurer, que pendant des siècles à venir, à moins d'un grand bouleversement de la nature, les pêcheries du Canada seront pour les capitalistes entreprenants et énergiques, un vaste champ d'exploitation productif et fertile ?

Nous disons : " A moins d'un bouleversement dans la nature ; " il existe en effet dans la nature de grandes lois de compensation. Tandis que certaines parties de notre planète, favorisées d'un climat agréable, se couvrent, chaque année, de riches moissons, produisent les fruits les plus beaux, les plus succulents et les plus variés, la Providence, dans sa sagesse divine, a donné aux régions du nord, peu propres à toutes sortes de culture et privées des faveurs accordées aux pays chauds, des mers fourmillant de poissons d'espèces différentes et offrant aux habitants de ces régions une nourriture abondante en même temps qu'un excellent moyen de subsistance.

La morue, le hareng et le maquereau, surtout la première, fréquentent de préférence les mers froides qui sont, jusqu'à un certain point, essentielles à leur existence. Le courant arctique qui arrose les côtes du Canada, est la source des immenses richesses ichthyologiques auxquelles nous puisons depuis la découverte de notre pays et qui promettent d'être *toujours* aussi productives que lors des premiers jours de leur exploitation, et aussi longtemps que ce courant froid subsistera, car il apporte avec lui la nourriture au moyen de laquelle tous nos poissons vivent, se propagent et grandissent.

Messieurs Hatton et Hervey, dans leur intéressante " Histoire de Terreneuve," nous disent : " Le courant arctique qui arrose les côtes du Labrador, de Terreneuve, du Canada et d'une partie des Etats-Unis, refroidissant l'atmosphère et traînant avec lui d'immenses champs de glace, est la source des grandes richesses maritimes auxquelles les populations de ces pays pourront puiser pendant des siècles à venir. Si ce courant froid faisait tout-à-coup défaut, la morue, le hareng, le maquereau, le flétan, le loup-marin, etc., etc., qui aujourd'hui affluent dans les mers du nord, disparaîtraient entièrement. Les grands intérêts maritimes dépendent donc autant du courant arctique, que les intérêts agricoles de la pluie et du beau temps."

Chargé de banquises et de champs de glace, le courant arctique se précipite des mers du Spitzberg, tourne rapidement le cap *Farewell*, l'extrémité sud du Groënland, monte au nord jusqu'au Cap York, et déviant vers l'ouest, se mêle aux eauxf roides des rivières venant des contrées arctiques par le Détroit de Davis. De là il se dirige vers le sud, et recevant une nouvelle force des eaux de la Baie d'Hudson, il se précipite le long du Labrador et de Terreneuve jusqu'à ce qu'il rencontre les eaux chaudes du " *Gulf Stream*," se dirigeant vers l'est. Ici il se divise en deux parties, l'une coulant entre le " *Gulf Stream* " et la côte, l'autre se déchargeant en dessus des eaux chaudes de cette seconde rivière de l'océan. Du Labrador en allant au sud, il prend le nom de " courant du Labrador," et la superficie qu'il couvre le long des côtes de l'Amérique du Nord, est l'endroit par excellence où les poissons de mer viennent frayer et chercher

leur nourriture. Car, quoique la température particulière du courant du Labrador soit nécessaire à la croissance de nos poissons commerciaux, ce n'est cependant pas uniquement à cause de cette température que ces poissons s'y pressent, mais aussi et surtout parce qu'ils y trouvent une abondance de nourriture qui ne peut jamais manquer.

Les mers Arctiques et les rivières qui les alimentent, fourmillent d'insectes formant en plusieurs endroits, dit le Professeur Hind, "une masse grouillante, un océan de limon vivant, qui donnent une solution à ce problème qui s'est bien souvent présenté à l'esprit de ceux qui s'occupent de pêches maritimes, savoir: " De quoi se nourrissent les innombrables millions de poissons, grands et petits, qui se pressent sur les côtes du Canada, de Terreneuve et des Etats-Unis."

Le docteur Brown a démontré que de ce limon vivant, couvrant des centaines de milles carrés, se nourrissent également des myriades d'oiseaux aquatiques qui, pendant la saison d'été, fréquentent les mers du Nord.

Ce courant du Labrador, demeure de la morue et autres poissons contribuant surtout à l'augmentation de notre commerce, couvre une vaste étendue des mers de la Confédération Canadienne en dedans des cent brasses d'eau. L'on calcule que la superficie des côtes des Etats-Unis arrosées par ce courant, est de quarante-cinq mille milles carrés tandis qu'il occupe deux cent mille milles carrés des mers canadiennes. De là l'immense supériorité des pêcheries canadiennes sur les pêcheries américaines, puisqu'il est admis par tous les auteurs, que le courant artique est le *home* des poissons commerciaux et que la presque totalité de ce courant arrose les côtes du Canada.

Personne ne s'arrête maintenant à l'ancienne théorie de la migration des poissons fréquentant nos côtes, aux mers Arctiques ou autres régions éloignées. La présence ou l'absence de nourriture, l'instinct de la reproduction, la température de l'eau, sont les causes qui, déterminent leurs mouvements. Généralement ils se meuvent, en bancs immenses, à la recherche de nourriture ou de lieux propres à la reproduction de leur espèce, des eaux profondes de la haute mer aux eaux plus chaudes des côtes, et ils retournent par le même chemin, en ligne droite, à leur *habitat*. Tous les naturalistes nous disent que le poisson revient au lieu de sa naissance, lorsque la nature l'a mûri, pour frayer à son tour; et le poisson capturé sur une certaine étendue de côtes, est indigène à ces côtes ou aux rivages adjacents. Ainsi, durant les mois d'hiver l'on capture du hareng et autres poissons de mer, le long des côtes des Provinces Maritimes de la Confédération.

J'ai appuyé sur cette question. Je voulais prouver ce que j'ai avancé en premier lieu, savoir: que les pêcheries maritimes du Canada sont dans un sens, inépuisables et que les capitalistes peuvent, en toute sûreté les exploiter sur une large échelle.

IV

LES FONDS DE PECHE LES PLUS IMPORTANTS ET LES PLUS RICHES DU CANADA.

Les pêcheries du Canada peuvent se diviser en deux grandes catégories : les pêches maritimes, et les pêches d'eau douce, ou pêches de lacs et de rivières.

Les premières étant, de beaucoup, les plus importantes, à tous les points de vue, nous leur donnerons la préséance.

L'insuffisance de notre population et d'autres causes encore, ne nous ont pas permis, jusqu'à présent, d'exploiter plus de la moitié, ou environ, du vaste champ maritime à notre disposition. Nous sommes encore loin de connaître toutes les richesses des eaux qui bordent la Colombie Anglaise et des mers intérieures de cette importante partie de la Confédération. Cependant, des rapports officiels, basés sur des inspections minutieuses et des expériences pratiques, nous disent que dans ces eaux abondent les poissons commerciaux les plus précieux et d'espèces variées ; et tout

porte à croire que les eaux du Pacifique ne le cèdent pas en richesse à celles mieux connues de l'Atlantique.

Nos fonds de pêche connus, les plus riches et les plus fréquentés, comprennent toutes les côtes de la Nouvelle-Ecosse arrosées par l'Océan Atlantique, de la Baie de Fundy jusqu'à l'extrémité sud de cette Province, et les alentours des îles du Cap Breton et du Prince-Edouard; embrassent toute la Baie des Chaleurs et les côtes du district de Gaspé—280 milles—et s'étendent jusqu'à l'Ile d'Anticosti, le Labrador et les Iles de la Madeleine.

" Aucune autre partie du monde," nous dit P. L. Simmons dans son intéressant ouvrage sur "Les produits de la mer" ne possède des pêcheries maritimes aussi riches et aussi étendues que celles que renferme le Golfe St. Laurent. La nature y entasse une immense variété de tous ces poissons offrant à l'homme, non seulement une nourriture saine et substantielle, mais aussi des moyens de subsistance sûrs et rémunératifs et un aliment à son esprit d'initiative et d'industrie."

Aux endroits que nous venons d'énumérer, tant sur la haute mer que dans chaque baie, havre, anse et bras de mer se reliant au Golfe St. Laurent ou à l'Océan Atlantique, se font activement et avec beaucoup de succès, les pêches à la morue, au hareng, au maquereau, au homard, etc., etc.; et dans les hommes qui montent nos bateaux-pêcheurs, le Canada possède les éléments d'une puissante marine qui fera sa force en temps de danger.

V

PECHE A LA MORUE.

De toutes les pêches maritimes du Canada, la plus importante, de beaucoup, est la pêche à la morue. Elle emploie des milliers de bras et fournit le plus fort contigent à notre commerce d'exportation de poisson.

A la Nouvelle-Ecosse, au Nouveau-Brunswick et dans la partie inférieure de la Province de Québec elle constitue une des insdustries les plus importantes.

En 1883, les pêcheurs canadiens ont pris et préparé pour le commerce, *un million, six cent onze mille, cinq-cent quatre-vingt seize quintaux* de morue, égaux en valeur à *six millions, trois cent soixante et six mille piastres.*

A cela, il convient d'ajouter: *deux cent quarante cinq mille, quatre cent cinquante-trois* livres de morues et langues de morue et *trois cent trente-trois mille, trois cent onze* gallons d'huile, valant un quart de million de piastres et nous donnant pour les produits de la pêche à la morue, un grand total de *six millions six cent seize mille piastres* divisé comme suit entre les différentes Provinces maritimes de la Confédération, viz:

Nouvelle-Ecosse	$3,977,599 00
Québec	1,778,290 00
Nouveau-Brunswick	716,496 00
Ile du Prinde-Edouard	144,170 00
	$6,616'555 00

Dans cette somme de $6,616,555, ne sont pas compris les millions de livres de morue consommées sur place par les vingt mille familles de pêcheurs que cette industrie fait vivre.

La morue, conduit par cet instinct qui guide tous les êtres animés, fait son apparition sur les côtes canadiennes à des dates incertaines, généralement du quinzième jour de mai au commencement du mois de juin. quelquesfois dans les derniers jours du mois d'avril et quelquesfois aussi, mais rarement, pas avant la dernière quinzaine de juin. Ces variations de quelques jours ou quelques semaines dans l'époque de l'arrivée de la morue, ont pour causes, les courants, les vents, la température ce qui déter-

minent les migrations vers nos côtes des nombreuses variétés de petits poissons dont se nourrit le *gadus*.

L'on rencontre la morue en bien plus grande abondance dans certaines localités offrant plus d'avantages pour l'éclosion et la préservation du frai. Immédiatement après avoir déposé ses oeufs, elle se rend sur les *bancs* ou haut-fonds où elle trouve en abondance la nourriture nécessaire pour rassasier son appétit vorace. Vers le mois de décembre, elle quitte les côtes et les bancs qui les avoisinent pour se retirer à la haute mer.

La saison de la pêche à la morue varie dans les différentes Provinces maritimes, commençant plus tôt à la Nouvelle-Ecosse et au Nouveau-Brunswick où le climat est moins sévère que dans la Province de Québec. Généralement, les bâteaux prennent la mer, en avril à la Nouvelle-Ecosse et au Nouveau-Brunswick, en mai à Québec, et la campagne se termine au mois de novembre.

Le hareng et le caplan, avant-coureurs de la morue, nous annoncent chaque printemps l'arrivée de cette dernière.

Le caplan est un joli petit poisson de sept à huit pouces de longueur qui chaque printemps, nous arrive en masses compactes, remplissant pour ainsi dire, chaque baie et chaque ause formée par la nature accidentée des côtes. Après un séjour de six ou sept semaines près des rivages où il vient frayer, il disparait et va chercher une retraite dans les profondeurs de la mer où il demeure jusqu'à l'époque du frai l'année suivante.

Durant tout le temps que le caplan, en bancs immenses, se presse le long des côtes, la morue qui suit de près, festoie, dévore des millions de ces petits poissons et peut satisfaire la voracité bien connue de son appétit. Aussi le temps du caplan est-il toujours pour le pêcheur le temps par excellence, car il est assuré d'une riche moisson tant qu'il peut offrir pour appât à la morue ce petit poisson dont elle est très friande.

Pendant tout le temps *que dure le caplan*, chaque établissement de pêche un peu considérable, emploie deux ou trois bâteaux, montés chacun par sept hommes appelés *Seineurs*. Jour et nuit ces bâteaux parcourent les côtes à la recherche du caplan. Rencontre-t-on un banc de ce poisson, de suite la seine est jetée, le bâteau est chargé, et les *Seineurs* font force de rames pour arriver le plus tôt possible à l'établissement et distribuer frais, aux pêcheurs, le caplan capturé ; chaque bâteau pêcheur recevant une part égale du poisson ainsi apportée par les *Seineurs*.

Les bateaux pêcheurs de grandes dimensions, employés à la pêche à la morue sur les bancs et à la haute mer, sont obligés de venir de temps à autre dans les hâvres et baies pour y capturer du caplan frais. Ils en prennent de grandes quantités, suffisantes pour l'appât de plusieurs jours, et le conservent au moyen de la glace ou de réfrigérants.

Il est difficile, à celui qui est peu au fait de nos pêches maritimes, de se faire une idée du nombre incalculable de caplan qui s'entassent, chaque printemps dans les anses formées par les rives du golfe Saint-Laurent. Du rivage, un homme peut en quelques minutes, avec une épuisette, remplir une charrette de ce poisson ; et dans le même espace de temps, quatre ou cinq hommes, avec une seine ordinaire, peuvent charger un bateau de huit à dix tonneaux.

Au dire des gourmets, le caplan frais est délicieux, et lorsque la science et l'expérience auront trouvé les moyens de le préparer de la même manière, ou à peu près, que la sardine à laquelle il ressemble d'ailleurs, ce poisson acquerra une haute valeur commerciale en raison des quantités immenses qui peuvent être capturées presque sans frais. Déjà, en plusieurs endroits des Provinces Maritimes des quantités considérables de caplan sont séchées, soigneusement mises en boîtes et envoyées sur les marchés des États-Unis ; et cette industrie grandit tous les ans au profit de ceux qui l'exploitent.

Vers la fin de juin, lorsque le caplan est complètement disparu des côtes, l'on offre à la morue, comme appât, du LANÇON, du hareng, du maquereau, de l'encornet, de l'éperlan et différentes espèces de mollusques.

Le *lançon* et l'éperlan se prennent à la seine de la même manière que le caplan, le hareng et le maquereau au moyen de filets trainants ou fixes et l'encornet avec un engin particulier que les pêcheurs nomment *turlutte*, morceau de plomb rond, long de six pouces, et qui à l'une de ses extrémités possède une *tête* garnie d'épingles recourbées. La pêche aux mollusques se fait à la main, ou avec des râteaux, sur les fonds vaseux de certaines baies et de certaines rivières.

La pêche à la morue se faisant, en Canada, presqu'exclusivement à la ligne, à la main ou à la ligne de fonds ou ligne dormante, le coût de l'appât pour cette pêche représente chaque année une somme très considérable, et qui, sans exagération, peut être comparée à un quart, au moins, de la valeur totale de la morue capturée. En outre, l'appât frais est presqu'indispensable à une bonne prise, et tous les ans, les pêcheurs canadiens perdent un temps précieux pendant la meilleure saison de pêche, parce qu'ils ne peuvent pas toujours offrir à la morue une *boitte* fraîche. Il serait donc très désirable et bien important que l'on adoptât des moyens de diminuer le coût de l'appât et la perte de temps qui résulte du système actuellement en vigueur.

La Norvège, qui, de toutes les contrées de l'Europe, possède les pêcheries à la morue les plus importantes et qui fait aux produits canadiens une concurrence sérieuse sur les marchés au poisson du monde entier, est parvenue, à l'aide de la science, à améliorer, de beaucoup, son système de pêche pendant ces dernières années.

Les pêcheurs norvégiens font usage sur une grande échelle et avec succès, de filets fixes pour la pêche à la morue.

Nos voisins des Etats-Unis, prompts à faire usage de tout engin amélioré qu'ils n'inventent pas eux-mêmes, se servent aussi de ces filets comparativement peu coûteux. Pourquoi nos pêcheurs canadiens n'imiteraient-ils pas cet exemple ?

Suivant de récentes statistiques, de vingt-six mille hommes employés à la pêche à la morue, au large des îles Lafoten, en Norvège, douze mille faisaient usage de filets ; et il a été prouvé que ces derniers recueillaient une moisson bien plus abondante que ceux pêchant à la ligne à la main ou à la ligne de fonds.

Un journal de Gloucester, dans les Etats-Unis, relate le fait que le 12 décembre 1882, un bateau-pêcheur, monté par deux hommes seulement, et ayant à bord sept de ces filets, captura cinq mille poissons dans une seule nuit.

Monsieur James Feehan, de l'Ile du Prince-Edouard, écrit aux journaux de cette Province pour dire qu'il a admirablement bien réussi dans la pêche à la morue au filet, capturant en moyenne quinze cent à deux mille morues tous les jours.

Espérons donc que nos pêcheurs feront bientôt un usage général de ce nouvel appareil dont l'emploi produit de si beaux résultats dans les autres pays, et sauveront ainsi un temps précieux et une quantité considérable de hareng, maquereau et autres poissons, aujourd'hui dépensés comme appât, mais qui pourraient être expédiés aux marchés et produire de jolies sommes.

On pêche la morue en Canada, soit sur les grands bancs dans les vaisseaux pontés variant en dimensions de soixante à cent tonneaux, soit dans les petits bateaux ouverts à quelques encablures du rivage.

La Nouvelle-Ecosse et le Nouveau-Bruswick semblent avoir le monopole de la pêche dans de grands bâteaux ; Je suis heureux de constater ici que l'architecture navale a fait des progrès sensibles dans ces deux Provinces pendant la dernière décade. Ce mouvement progressif permet aux pêcheurs d'augmenter considérablement la prise annuelle.

Il reste encore, cependant, dans ces deux Provinces, bon nombre de pêcheurs, surtout parmi ceux qui mènent de front la culture et la pêche, qui exploitent cette dernière industrie dans des petits bâteaux ouverts à une faible distance de leurs habitations.

De dix à quinze hommes montent les vaisseaux faisant la pêche sur les bancs ; ce nombre, cependant varie suivant les dimensions et le tonnage du bâteau pêcheur. Généralement, l'armateur fournit au pêcheur un bâteau gréé et pourvu de tous les appareils

de pêches nécessaires, et il a droit à la moitié de la prise, plus une part sur l'autre moitié que l'on nomme "*part du bâteau*" la balance est divisée entre les pêcheurs.

Aussitôt que les bâteaux sont arrivés sur les fonds de pêche, on jette l'ancre dans vingt, trente ou quarante brasses d'eau, la chaîne qui retient l'ancre étant remplacée par un câble en chanvre ou en coton. Chaque soir à quelque distance du bâteau, l'on jette des filets en bon nombre afin de se procurer de la *boitte* fraiche pour la journée du lendemain, et la pêche à la ligne de fonds commence et continue sans interruption, nuit et jour, en dépit du vent et la mer, jusqu'à ce que la cale du bâteau soit remplie de poisson tout tranché, salé et prêt pour le marché ou pour les manipulations du séchage. Alors le bâteau retourne à son port d'armement, et la morue est débarquée et expédiée verte ou saumurée aux marchés des Etats-Unis et de l'intérieur du Canada, on bien lavée, sèchée et préparée pour l'exportation en Europe, aux Antilles, au Brézil, etc.

Si la chance favorise le pêcheur, si la morue et surtout la *boitte*, sont abondantes à l'endroit où il a d'abord jeté l'ancre, sa cargaison est promptement complétée ; mais quelquefois la morue ne donne pas là où l'on s'est d'abord arrêté ; il faut chercher de mouillage ; la boitte manque : il faut se rendre jusques dans les hâvres pour s'en procurer ; tous ces mouvements font perdre un temps précieux et retardent l'heure du retour au port d'armement.

Quoique plus coûteuse, la pêche avec de grands bâteaux pontés est bien plus productive que celle qui se pratique le long des côtes sur des petits bâteaux ouverts. La *morue de banc* est aussi beaucoup plus grosse que la *morue de terre* ; elle est en outre de qualité supérieure et se vend un prix plus élevé sur tous les marchés. En moyenne, trente *morues de banc* sèchées suffisent pour faire un quintal.

Dans la Province de Québec et à l'Ile du Prince Edouard, la pêche se fait presqu'entièrement sur des bâteaux ouverts, soit dans le voisinage des anses et des baies où le pêcheur séside, soit sur de petits bancs à dix, vingt ou trente milles de la côte, Ces bâteaux, les meilleurs de leur classe peut-être dans le monde entier, sont construits par les pêcheurs eux-mêmes. Leurs dimensions varient de vingt à trente pieds de largeur, suivant l'usage auquel ils sont destinés. Ils sont fait *à clins* et de bois légers tels que cèdre, pin, sapin, etc. Pointus à la poupe comme à la proue, leur gréement consiste généralemont en deux voiles à baleston et un foc ; quelques-uns de ceux qui servent à la pêche sur les bancs sont grées comme de petites goëlettes. Afin que l'on puisse facilement les tirer de l'eau et les monter sur les grèves, advenant une tempête, ils sont comparativement très légers ; leur tirant d'eau ne dépasse pas trois pieds, ce qui leur permet de se réfugier souvent dans les petites rivières, assez nombreuses, qui se jettent dans le golfe St Laurent. Ils sont bons voiliers et tiennent admirablement bien la mer.

Deux de ces bâteaux, un du Cap Breton, un autre du comté de Gaspé, ont figuré à l'Exposition Internationale des pêcheries de Londres en 1883 et y ont attiré l'attention, même excité l'admiration des connaisseurs. L'un a mérité la médaille d'or et a été offert par le gouvernement canadien à Son Altesse Royale le Prince de Galles qui avait témoigné le désir d'en devenir possesseur ; l'autre, médaille d'argent, a été acquis par un riche armateur anglais, et est employé à la pêche le long des côtes d'Ecosse où ses bonnes qualités ont été et sont encore bien appréciées.

Malgré leurs bonnes qualités nautiques, malgré la hardiesse et l'habileté proverbiales de ceux qui les montent, ces bateaux sont cependant trop petits pour nous permettre de donner à la pêche à la morue tout le développement dont elle est susceptible. Trop souvent forcés de fuir devant la tempête, d'abandonner, à peine arrivés sur les fonds de pêche, la certitude d'une prise abondante pour ne pas s'exposer à être pris au large par un coup de vent, dont ils ne s'occuperaient guère s'ils montaient des bateaux pontés, les pêcheurs de la Province de Québec perdent tous les ans un temps précieux tandis que les pêcheurs des Provinces Maritimes recueillent une moisson abondante.

Les rapports des pêcheries des dernières années constatent une diminution sensible dans la quantité de poisson prise par les pêcheurs de la Province de Québec ; or ce déficit, de l'avis général, n'a pour cause que la perte de temps occasionné par les tempêtes fréquentes qui ont sévi dans le golfe.

Le cadre restreint d'une lecture ne me permet pas de m'arrêter ici à une description de modes de pêche en usage au Canada et de la manière dont on y prépare la morue pour les marchés étrangers. J'ai d'ailleurs donné ces détails, assez au long, dans un travail que j'ai eu l'honneur de lire à Londres, en 1883, au congrès des pêcheries, en relation avec l'Exposition Internationale des pêches qui se tenait alors dans la métropole commerciale de l'Europe.

Je ne puis cependant passer sous silence le fait que nous sommes encore dans l'enfance de l'art de pêcher. Nous faisons un usage bien trop exclusif de la ligne et du hameçon et les engins de pêche améliorés semblent nous être antipathiques, tant ils s'introduisent lentement dans notre pays.

Quoique nos rapports officiels constatent une augmentation annuelle assez marquée dans la quantité de morue prise, si pourtant, nous prenons en considération le nombre toujours croissant de uos pêcheurs, nous pouvons dire que nos pêcheries restent stationaires. Et cet état de chose n'est certainement pas dû à une diminution dans la quantité de morue qui fréquente les eaux canadiennes, mais uniquement, je pourrais dire, aux moyens encore imparfaits que nous avons de faire la pêche, moyens que la routine semble avoir consacré et qui ne changeront qu'avec le temps.

Si nous exceptons quelques armateurs, amis du progrès dans les Provinces Maritimes, les capitalistes engagés dans l'exploitation des pêcheries canadiennes, sont, en général, apathiques et ne témoignent aucun désir, ne prennent aucune mesure pour tenir les pêcheurs qu'ils emploient au courant des idées progressives et des améliorations nombreuses que les autres pays apportent, presque tous les ans, à leur système de pêche.

L'on est loin de suivre en Canada l'exemple que nous donnent l'Angleterre, les Etats-Unis, la France, la Norvège, etc., où la science vient en aide à l'expérience pratique et contribue puissamment au développement rapide de cette importante industrie.

Ce qui a le plus contribué, je crois, à paraliser les efforts industrieux de bon nombre de pêcheurs et à retarder le développement de nos pêcheries, est ce système d'avance et de crédit, qui permet au pêcheur de s'endetter, au commencement de chaque saison de pêche, pour une somme à peu près égale au produit supposé de son travail pendant cette saison. Système vicieux, souvent mineux pour le marchand comme pour le pêcheur, inhérent à l'exploitation de certaines industries, inauguré ici il y a plus d'un siècle et encore plus ou moins en vigueur dans les différentes Provinces de la Confédération, connue d'aillenrs dans tous les pays où se fait la pêche, et dont la conséquence est d'enlever toute énergie, tout courage, tout esprit d'initiative et d'indépendance à ceux qui y sont soumis.

Si nous avions en Canada, dans chacune des Provinces des bureaux des pêcheries bieu organisés, modèlés sur les bureaux de commerce que possède chaque grand centre, et sous la direction de savants et d'hommes intelligents et pratiques qui se tiendraient au courant des inventions modernes, travailleraient à faire adopter ici les engins de pêche améliorés en usage dans les autres pays, encourageraient l'esprit d'entreprise chez les pêcheurs etc., les produits de notre pêche à la morue et autres pourraient être indéfiniment augmentés, car nous sommes singulièrement favorisés par la nature et par une Providence bienveillante qui ont mis à nos portes une source inépuisable de richesses maritimes.

Et les capitalistes qui engageraient des capitaux dans l'exploitation de nos pêcheries, ont la certitude de pouvoir toujours écouler facilement leurs produits. La morue sêche est considérée comme un article de nourriture indispensable par les habitants des pays chauds et les poissons saumurés ont des marchés illimités en Europe, aux Etats-Unis, aux Antilles et même en Canada.

Nous vendons chaque année aux pays catholiques de l'Amérique et de l'Europe pour *six millions de piastres* de morue sêchée et notre poisson saumurée nous rapporte une somme encore plus élevée.

Tandis que très souvent, aujourd'hui, l'on éprouve beaucoup de difficultés à placer

sur les marchés et à écouler les articles produits par les manufactures, la demande pour le poisson ne faiblit pas. Et lorsque les voies ferrées, maintenant en construction, couvriront de leurs réseaux le Brézil, l'Espagne et autres contrées de la Méditerrannée, de même que le Canada, et permettront le transport facile, à l'intérieur de ces pays, de denrées de toutes sortes, il n'est pas douteux que la demande pour nos poissons augmentera encore. Il est donc évident qu'un pays possédant des pêcheries maritimes aussi importantes que les pêcheries canadiennes, trouvera toujours dans leur exploitation, une source de prospérité et de richesse que ni les fluctuations du commerce, ni les caprices de la mode ne peuvent diminuer.

Nos principaux marchés pour la morue sêche sont l'Italie, l'Espagne, le Portugal, le Brézil, les Indes Antilles et les Etats-Unis.

La plus belle et la meilleure morue sêche est préparée sur les côtes de Gaspé, dans la Province de Québec, où les effets *détériorants* des brouillards et des brumes, produit par le *Gulf Stream*, se font moins sentir. Cette morue est bien connue et bien appréciée sur les marchés de l'Espagne, de l'Italie, du Brézil, etc., où on l'expédie : la grande en grenier dans des vaisseaux à voile de cent à trois cents tonneaux, la petite dans des barils, de forme particulière, appelés *toubes*, du mot anglais *tub*, et contenant cent vingt huit livres.

Pendant tout le temps que dure l'opération du séchage et que la morue est exposée à l'action du vent et du soleil, si la température est favorable et le soleil brillant, si surtout les vents de l'ouest prédominent, ce poisson est séché sans peine et la qualité en est excellente; mais quelquefois les vents de l'Est, chargés de pluie, soufflent pendant des semaines entières et alors, en dépit de tout le soin et de toute l'attention possibles, la morue se gâte, le produit de plusieurs jours d'un travail pénible est perdu, car ni les pêcheurs, ni les armateurs, ni les savants qui se sont occupés de cette question, n'ont pu encore trouver les moyens d'obvier aux effets destructeurs de l'humidité et des brouillards sur le poisson longtemps exposé à leur action.

Avant son expédition aux marchés, la morue est soigneusement choisie: la meilleure qualité est envoyé en Europe et au Brésil et l'inférieure aux Etats-Unis et aux Antilles.

La Nouvelle-Ecosse, le Nouveau-Brunswick et l'Ile du Prince-Edouard exportent principalement aux Etats-Unis, aux Antilles et au Brézil. La Province de Québec envoie sa morue *marchande* en Europe et au Brézil, les Antilles achètent la qualité inférieure.

D'après les dernières statistiques que nous avons sur ce sujet et qui nous sont fournies par les rapports de la navigation et du commerce, les Antilles ont payé aux négociants canadiens, en 1883, deux millions de piastres pour morue sèche, les Etats-Unis au delà d'un demi million, le Brézil et l'Europe, chacun au delà d'un demi million et la Guyanne Anglaise deux cent cinquante mille piastres. D'autres contrées ont acheté pour des sommes moindres mais encore assez rondes.

VI

INDUSTRIES INHÉRENTES A LA PÊCHE A LA MORUE.

La morue est le plus profitable de tous les poissons : aucune de ses parties qui ne soit utilisée. Le corps est séché pour l'exportation, la tête, la langue et la nove sont de très bons articles de nourriture ; l'on tire du foie une huile employée pour lubrifier les machines, pour la préparation des cuirs, etc , etc., et dont les propriétés médecinales sont inappréciables; les os et les entrailles, soumis à certains procédés chimiques, sont transformés en un engrais égal comme fertilisant au célèbre guano péruvien ; les œufs salés sont un appât très apprécié pour les pêches à la sardine et à l'anchois et de la vessie natatoire séchée, l'on obtient une excellente colle.

L'Angleterre et les Etats-Unis ont acheté du Canada, en 1883, de l'huile de morue pour un montant de cent ciquante mille piastres et des langues et noues saumurées

pour cent vingt-cinq mille piastres. Les fabriques de guano de la Nouvelle-Ecosse, du Nouveau-Brunswick et de la Colombie Anglaise ont mis sur les marchés des produits estimés à cent mille piastres.

J'ai le regret de constater ici que la province de Québec ne possède pas encore une seule manufacture de guano. Des milliers de tonnes de débris de poisson, qui pourraient produire du guano pour une valeur d'au moins trente à trente-cinq mille piastres, sont jetées tous les ans à la mer et complètement perdues ; tandis que si des fabriques étaient établies sur les côtes du Labrador et de la Gaspésie, les fabriquants y trouveraient de beaux profits et les pêcheurs, sans trouble, sans frais, sans augmentation de travail, pour ainsi dire, pourraient disposer de produits jusqu'ici complètement perdus pour eux.

Ce que je viens de dire des débris de poissons peut également s'appliquer aux rognes de morue qui ne figurent pas dans le chiffre de nos exportations. Et pourtant, nous pourrions avantageusement disposer de ce produit.

En France et en Espagne, où se font les pêches à la sardine et à l'anchois, l'on a besoin comme appât, pour ces pêches, d'au moins *cinquante mille* barils de rognes de morue tous les ans.

Dans des meilleures années de pêche, la Norvège envoie sur les marchés français et espagnols *trente-cinq mille* barils de ce produit : c'est la plus grande quantité que ce pays puisse fournir, et pendant les années 1881, 1882 et 1883, les pêcheurs norvégiens n'ont pu exporter que *vingt-cinq mille* barils. Il reste donc un déficit de *vingt mille* barils qu'il serait très facile aux pêcheurs canadiens de fournir, car ils jettent des milliers de barils de rognes tous les ans.

Lorsque les rognes leur font défaut, les pêcheurs à la sardine sont obligés, pour les remplacer d'avoir recours aux expédients et à des compositions chimiques très coûteuses.

Observons qu'un baril de rognes de morue bien préparé, vaut en moyenne cinquante francs ($10.00) sur le marché français. Multipliant vingt mille barils par ce chiffre de dix piastres nous avons une somme de *deux cent mille piastres*, jetées à la mer tous les ans par nos pêcheurs, parce que chez nous, aucun négociant ne s'occupe sérieusement de ce commerce.

Il y a quelques années des vaisseaux français parcouraient nos places de pêche, achetant toutes les rognes qu'ils pouvaient se procurer ; mais le défaut d'expérience, chez nos pêcheurs, dans la salaison de ce produit, et surtout l'absence d'une loi le soumettant à l'inspection, avant qu'il fut *paqué* pour l'exportation, ont été cause qu'un article de qualité inférieure a été fourni et a fait cesser ce commerce qui promettait de beaux bénéfices.

Nos pêcheurs pourraient aussi faire grandir et prospérer des fabriques de cordages, filets, hameçons, lignes, etc., et des établissements de tonnellerie. Jusqu'à présent, notre pays, jeune encore, est allé acheter des fabriquants de la mère-patrie et de la république voisine tous les agrès de pêche dont nos pêcheurs font usage ; mais le besoin de manufactures de ce genre se fait maintenant sentir au Canada. Nos pêcheries sont assez étendues, notre commerce de poisson assez considérable pour faire prospérer ces industries chez nous, si nous leur donnions le million de piastres que nous distribuons chaque année parmi les marchands étrangers.

Ajoutons aussi, ce qui n'est pas d'une moindre considération, que l'établissement de fabriques d'agrès de pêche sur nos côtes fournirait de l'ouvrage à des milliers de bras et retiendrait au pays grand nombre de nos concitoyens.

VII

PÊCHE AU HARENG.

Nous trouvons dans le dernier rapport du Ministre de la Marine et des Pêcheries, que la pêche au hareng, qui occupe le second rang parmi les pêches maritimes du Canada, a produit, en 1883, deux millions et un quart de piastres. Cette somme ne comprend pas les quantités prises pour la consommation locale, employées comme appât pour la pêche à la morue, et charroyées sur les terres, comme engrais, dans plusieurs endroits de la Confédération.

Le chiffre est rond, le résultat paraît beau, mais ils ne sont certainement pas en rapport avec l'abondance de ce poisson dans les eaux canadiennes. L'on ne donne pas ici à cette pêche toute l'attention qu'elle mérite. Je dirai même, qu'il n'y a, à proprement parler, pas de pêche au hareng régulière au Canada.

Plusieurs armateurs de la Nouvelle-Ecosse, du Nouveau-Brunswick et de l'Ile du Prince-Edouard équippent des goëlettes spécialement pour cette pêche qu'ils font d'une manière très intelligente ; bon nombre de pêcheurs de ces trois provinces s'en occupent également ; mais ces tentatives, toutes louables qu'elles soient, ne sont que des entreprises isolées.

Je surprendrai probablement plusieurs de mes lecteurs, en constatant que de toute la Province de Québec, qui compte six mille pêcheurs et possède onze cents milles de côtes maritimes et des baies nombreuses renommées par l'abondance du hareng qui s'y presse, il n'est pas exporté deux mille barils de ce poisson annuellement.

Les pêcheurs québecquois pourraient retirer d'immenses avantages de l'exploitation de cette industrie, mais ils se contentent d'en prendre ce qu'il leur faut pour les besoins de la pêche à la morue et pour la consommation dans leurs familles.

L'on trouve la raison de cette apathie dans le fait que les négociants de cette Province qui s'occupent de pêche, donnent tout leur temps et toute leur attention à la pêche à la morue et à la préparation de ses produits.

Pourtant, tous les printemps, à la saison du frai, une quantité énorme de harengs se presse sur les côtes de la Province de Quebec, leurs masses compactes couvrent des milliers d'arpents de la mer, et si nos pêcheurs étaient pourvus des appareils nécessaires, si surtout ils avaient l'espoir ou la perspective de disposer du produit de leur travail, ils pourraient facilement, en quelques jours, réaliser des milliers de piastres.

Le long du littoral du Golfe St. Laurent, du Cap-Chatte à la Pointe-au-Maquereau, dans la Baie des Chaleurs, et surtout dans les baies magnifiques formées par le groupe des Iles de la Madeleine, les bancs de harengs sont si épais chaque printemps, que la pression qu'ils exercent les uns sur les autres, pression augmentée encore par la force du courant les tuent par milliers.

" Il est absolument impossible, sans en être témoin," nous dit le Dr. P. Fortin, "de se faire une juste idée de la prodigieuse abondance d'œufs de hareng déposés tout le long des côtes où ce poisson va frayer. J'ai vu maintes fois *plusieurs milles* continus du rivage couverts de ces œufs sur une épaisseur de deux et trois pieds."

Sur la somme de deux millions et un quart, chiffre de nos exportations de hareng, la Nouvelle-Ecosse, le Nouveau-Brunswick et l'Ile du Prince-Edouard, comptent au delà d'un millions et trois quarts, Ontario cent mille piastres et la Colombie Anglaise vingt-cinq mille piastres ; laissant à la Province de Québec une proportion ridicule comparée à l'étendue de ses côtes maritimes.

L'Angleterre emploie à la pêche du hareng une véritable flotte de vaisseaux variant de cinquante à cent tonneaux. Elle engage dans cette industrie des capitaux énormes et une population de quatre-vingt mille hommes. Ses pêcheurs, munis de bons engins de pêche et montés sur de bons bateaux, vont à la recherche du hareng, jusque dans la mer du Nord.

La Norvège, la France, l'Irlande, l'Ecosse, les Etats-Unis font cette pêche sur une grande échelle et la Hollande lui doit sa richesse.

Dans tous ces pays, un bâteau muni de tous les engins nécessaires pour la pêche au hareng, coûte jusqu'à cinq et sept mille piastres. Il faut que les produits de cette pêche, convenablement faite soient donc bien abondants puisqu'ils suffisent non seulement à couvrir tous ces frais d'exploitation, mais encore rapportent des profits considérables aux exploitateurs.

Et cependant les pêcheries au hareng en Europe, ne valent pas mieux, ne sont pas même aussi productives que les nôtres. Les américains viennent à grands frais cueillir dans nos eaux une moisson abondante, tandis que sans nous déranger beaucoup, avec bien moins de dépenses, nous pourrions faire ce qu'ils font.

Je ne crains donc pas d'avancer que si des capitalistes canadiens ou étrangers exploitaient cette industrie sur une échelle en rapport avec son importance et avec l'abondance de la matière première que les eaux canadiennes fournissent; si des compagnies se formaient, pourvoyant nos pêcheurs de bâteaux et d'appareils de pêche améliorés tels que ceux en usage en Europe, je n'hésite pas, dis-je, à avancer que la pêche au hareng en Canada, au lieu de deux millions, en rapporterait six ou huit tous les ans.

Et les marchés pour ce poisson qui est à la portée de toutes les bourses, qui est surtout la nourriture du pauvre, ne manquent pas. Outre nos villes principales, Manitoba, l'Ouest, les besoins de notre commerce intérieur enfin, nous avons les Etats-Unis, l'Angleterre, l'Allemagne, les Antilles, etc., qui offrent des marchés illimités pour toutes sortes de poissons saumurés.

La population Européenne et celle du Sud de l'Amérique augmente rapidement, et les produits de pêcheries dans ces pays sont loin d'être assez abondants pour suffire à la consommation et à la demande. Des spéculateurs y trouveront donc toujours un débouché excellent pour leurs poissons salés, pourvu qu'ils soient préparés avec soin et caqués dans les barils solides et étanches.

Aussitôt que les glaces ont laissé nos rivages le printemps, le hareng fait son apparition. Du mois d'avril au mois de décembre, on le rencontre, en bancs immences et serrés, partout dans le Golfe St. Laurent, le long des côtes Atlantiques de la Nouvelle-Ecosse dans le Détroit de Canso, etc. Même dans les mois d'hiver il reste chez nous, et une quantité considérable en est prise en janvier, février et mars par les pêcheurs de la côte Sud du Nouveau-Brunswick.

Le hareng du printemps n'est pas d'aussi bonne qualité, n'a pas autant de saveur que celui qui est capturé du mois d'août au mois de décembre. Le premier, dont la préparation exige peu de frais, est caqué rond dans les barils de deux cents livres et ainsi expédié aux Etats-Unis et aux Antilles ; tandis que le second, pris à la fin de saison de pêche, étant plus gras demande plus d'attention et de soins dans sa salaison. Soigneusement vidé et mis en rangs, divisés chacun par une couche de sel, dans des barils solides et bien faits on l'expédie en Europe et aux Etats-Unis et dans les principaux centres de la Confédération.

Notre meilleur hareng est celui du Labrador bien connu sur les marchés du monde entier.

Dans les Provinces maritimes, depuis quelques années, l'on prépare en boîtes, comme la sardine un petit hareng ressemblant au produit français tant par le goût que par la forme. Ce nouveau commerce réussit bien et progresse rapidement.

Une autre espèce de hareng, aussi bien connu des gourmets d'Europe que de ceux d'amérique, est le célèbre "Digby Chicken," petit hareng fumé, aux couleurs brillantes et dorées, dont grand nombre font leurs délices au repas du matin et qui est pris et préparé à Digby dans la Nouvelle-Ecosse Cent soixante-et-dix mille boîtes de ce poisson ont été expédiées aux Etats-Unis et en Europe en 1883.

Les pêcheurs canadiens ont fourni aux marchés étrangers l'année dernière:

500,000 barils de hareng saumuré. 1,000,000 boites de hareng fumé. 17,000,000 livres de hareng frais.

Tout le hareng frais et fumé compris dans l'état ci-dessus est expédié de la Nouvelle-Ecosse, du Nouveau-Brnswick et de l'Ile du Prince-Edouard, aux Etats-Unis. La plus grande partie du même poisson, saumuré, part aussi des mêmes Provinces pour les marchés anglais, américains et des Antilles.

Mais, je le répète, nos exportations de hareng pourraient être doubles, triples et quadruples, si nous pouvions donner à cette pêche toute l'attention que mérite son importance.

Espérons dans un avenir prochain, que quelques-uns des capitalistes canadiens, ou, à leur défaut, des spéculateurs étangers, viendront développer puissamment cette industrie, que seul le manque de moyens suffisants à jusqu'ici empêcher d'être plus productive.

VIII.

PECHE AU MAQUEREAU.

Longtemps, trop longtemps, nos énergiques et entreprenants voisins des Etats-Unis ont eu le monopole exclusif de la pêche au maquereau dans les eaux canadiennes. Je suis heureux de pouvoir dire : ce monopole est disparu, pour toujours, il faut l'espérer, et tout porte à le croire.

Fatigués d'assister aux succès toujours croissants des pêcheurs de Gloucester qui, chaque année, venaient à leurs portes, receuillir une moisson abondante, les pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse et du Nouveau-Brunswick se sont mis à l'œuvre. Aujourd'hui ils font eux-mêmes cette pêche sur une grande échelle et en retirent de beaux profits. Ils peuvent avec orgueil montrer une belle flotte de fines goëlettes qui, par la symétrie de leurs lignes et leurs qualités nautiques, soutiennent avantageusement la comparaison avec les goëlettes américaines reputées les meilleures du monde entier. Non seulement possèdent-ils ces goëlettes équippées avec le plus grand soin, mais ils ont aussi adopté les engins de pêche les plus modernes et les plus améliorés, et ils exploitent cette industrie avec tout le tact et toute l'intelligence nécessaire au succès d'une entreprise quelqu'elle soit, mais surtout indispensables pour la pêche au maquereau. Cette pêche, en effet, est difficile, précaire et incertaine. De deux goëlettes, parties ensembles du même port d'armement, l'une peut sillonner le golfe St. Laurent en tous sens pendant plusieurs jours sans rencontrer un seul banc de poisson, tandis que l'autre complètera sa cargaison dans une quinzaine et quelques fois en moins de temps encore. Elle demande donc, de la sagacité, une vigilance de tous les instants et une persévérance à toute épreuve—qualités qui distinguent nos pêcheurs des provinces maritimes, mais aussi faite avec ces conditions, elle est généralement heureuse, donne de gros profits et est certainement digne de l'attention sérieuse de nos populations maritimes et des capitalistes de tous les pays,

Il est à espérer que la Province de Québec, qui jusqu'à ce jour n'a donné que peu ou point d'attention à cette pêche aura aussi bientôt sa flotte de goëlettes à maquereau.

Grand nombre d'amateurs et de pêcheurs américains, en venant exploiter cette industrie chez nous, ont acquis, les uns de grandes fortunes, les autres une honnête aisance : Nos concitoyens des Provinces maritimes imitant cet exemple, y trouve une source précieuse de bons revenus. Québec ne pourrait-il faire la même chose ? Les hommes d'affaires sont-ils moins intelligents, les pêcheurs moins habiles et moins hardis ?

Ceux qui, à l'époque de la canicule, fuient les chaleurs et l'abmosphère vicié des villes pour venir respirer à pleins poumons l'air pur et vivifiant du golfe St. Laurent, et qui, généralement, prennent passage à bord du "Miramichi." ou autre steamer de la populaire "Compagnie des ports du Golfe," ont souvent rencontré dans leurs visites aux Provinces maritimes, ces jolies goëlettes de la Nouvelle-Ecosse et de l'Ile du Prince-Edouard, et les ont aussi souvent prises pour autant de bateaux de plaisir croissant dans le golfe, tant elles luttent entre elles de propreté et d'élégance, tant elles

paraissent coquettes avec leurs mats élancés et leurs grandes voiles blanches. " Mais nous dit le Dr. Fortin, si vous les approchez, vous reconnaissez bien vite votre erreur ; car sur le pont de chacune d'elles, vous pouvez voir dix, quinze on vingt hommes activement occupés les uns à prendre du maquereau, les autres à saler et caquer le poison déjà capturé ou à réparer les filets et autres engins de pêche. Ce qui frappe surtout le visiteur, c'est l'ordre admirable qui règne à bord de ces bateaux-pêcheurs, nonobstant que leur cales soient remplies de poisson et leurs ponts encombrés de barils, filets, sacs de sel, lignes, etc.

Les " gcëlettes à maquereau " ont ordinairement une capacité de 60 à 100 tonneaux et sont montées par dix à quinze hommes pêchant " à la part." Elles ont peu de profondeur, mais, par contre, sont très larges et très élancées à la poupe et à la proue ; ce qui leur donne un pont spacieux où peuvent se faire facilement les opérations du caquage et de la salaison. Les grandes voiles en coton qui les couvrent, leur permettent de profiter de la moindre petite brise lorsqu'elles sont à la recherche de bancs de poisson.

Pour la pêche au maquereau dans le golfe, l'on se sert de la ligne et du hameçon, du filet traînant et de la seine-bourse. Le filet fixe, la seine ordinaire de grandeurs différentes, les trappes, nasses, etc., sont en usage le long des côtes, dans les anses, hâvres et baies où se fait cette pêche.

La pêche au hameçon suppose de l'appât : avant de quitter leur port d'armement, les pêcheurs se pourvoient de plusieurs barils d'un petit poisson, très gras, appelé en anglais " *poggie.*" Ce poisson, haché menu par un instrument ressemblant assez à une machine à couper les légumes, sert à attirer le maquereau à la surface de la mer et à amorcer les hameçons.

Les filets traînants, variant en dimensions de vingt à trente brasses de longueur et de quatre à six de profondeur, s'attachent au nombre de trente, quarante, cinquante, etc., à l'arrière ou à l'avant—suivant les circonstances—d'un bateau qu'on laisse aller à la dérive.

Avec la seine-bourse, l'on entoure rapidement les bancs de maquereau que la diffusion du " poggie " a attiré à la surface de la mer, et lorsque le filet est jeté, on plisse la partie inférieure, en forme de bourse, au moyen d'un système ingénieux de cordages, anneaux et poulies. Le filet ainsi plissé tient enfermé le maquereau que l'on prend à loisir et à mesure que les hommes de l'équipage salent et encaquent.

Le filet fixe est attaché le soir à l'entrée d'un havre ou d'une baie où le maquereau abonde, et le matin suivant le pêcheur va prendre le poisson qui s'est MAILLÉ pendant la nuit.

La seine ordinaire dont les dimensions varient de cinquante à deux cent cinquante brasses de longueur sert à entourer les bancs de poisson qui approchent du rivage. Un des bouts de la seine est confié à un certain nombre d'hommes sur le rivage et le bateau contenant le filet fait aussi rapidement que possible le tour du banc de poisson. Cette opération terminée, les hommes du bateau sautent à terre avec l'autre bout de la seine et l'on tire le filet aussi près que possible de la rive. Suivant la grandeur de la seine dont on fait usage, quatre cent, mille, deux mille barils de maquereaux sont capturés d'un seul coup de filet.

Les trappes, nasses, etc., varient de formes presqu'à l'infini, suivant les besoins du moment, les circonstances des lieux et l'esprit plus ou moins inventif de celui qui en fait usage.

De tous les poissons qui fréquentent les eaux canadiennes, le maquereau est un des plus appréciés. On le rencontre au large des côtes de la Nouvelle-Ecosse, dans la Baie de Fundy, dans le Détroit de Canso, mais nulle part plus abondant que dans le golfe St-Laurent, surtout autour de l'île du Prince-Edouard, dans la Baie des Chaleurs et aux îles de la Madeleine.

Les produits de notre pêche au maquereau sont encaqués en saumure pour la plus grande partie. L'on en exporte aussi à l'état frais ou conservés en boîtes de la même manière que le homard. Nos meilleurs marchés sont les Etats-Unis, quoique la

Grande-Bretagne et les Antilles nous en achètent aussi une certaine quantité. La vente de ce poisson a rapporté, en 1883, un million deux cent cinquante mille piastres, mais cette somme pourrait être considérablement augmentée, car il y a place encore pour un bon nombre d'autres goëlettes et pour des milliers de bras.

IX

PÊCHE AU HOMARD.

Encombrer tout genre d'affaires, tout commerce qui semblent devoir être rémunérateurs, telle est la tendance générale dans ce siècle de concurrence. La mise du homard en boîtes n'a pas échappé à cette règle.

" Il y a à peine dix ans, nous dit M. Hunter Duvar, inspecteur des pêcheries de l'Ile du Prince-Edouard, dans son rapport de 1879, lorsque nous pouvions avoir, deux ou trois homards pour un sou, un homme vint du Nouveau-Brunswick à l'Ile du Prince-Edouard et y fonda une fabrique de conserves de homard. Attirés par ses succès, d'autres personnes mirent des capitaux dans cette industrie qui augmenta graduellement jusqu'à il y a trois ou quatre ans, époque à laquelle, prenant un essor plus rapide elle se développa en d'immenses proportions."

L'Ile du Prince-Edouard prépara pour les marchés :

En 1871....	6,711	boîtes de	conserves de homard.
" 1875....	151,248	"	"
" 1876....	352,676	"	"
" 1877....	663,900	"	"
" 1878....	1,649,800	"	"
" 1879....	2,272,825	"	"
" 1880....	3,551,000	"	"
" 1881....	5,200,000	"	"
" 1882....	6,300,000	"	"

Cette même Province qui ne comptait qu'une fabrique en 1871, en possédait, dix ans après, en 1881, cent vingt en pleine opération.

La même progression ascendante s'est manifesté au Nouveau-Brunswick et à la Nouvelle-Ecosse.

En 1870, au Nouveau-Brunswick, le propriétaire de la seule fabrique alors en opération en cette Province, mit sur le marché, environ vingt mille boîtes de homard. Douze ans après, en 1882, au delà de six millions de boîtes partaient du Nouveau-Brunswick pour les Etats-Unis et l'Europe.

La Nouvelle-Ecosse qui ne pouvait offrir en 1870 que trente mille boîtes en expédiait cinq millions en 1883.

Québec est loin derrière les Provinces-Sœurs dans l'exploitation de la pêche au homard. Elle n'a livré au commerce que huit cent mille boîtes en 1883.

En additionnant les chiffres ci-dessus, nous trouvons que la pêche au homard presqu'entièrement inconnue au Canada en 1870, fait aujourd'hui prospérer au delà de six cents fabriques qui, l'année dernière, ont fourni à nos exportations un contingent de dix-huit millions de boîtes, valant trois millions de piastres : presqu'autant que les produits de la pêche au hareng et de la pêche au maquereau mis ensemble.

Ces dix-huit millions de boîtes, à trois homards pour chaque boîte, représentent *cinquante-quatre millions* de homards capturés dans les eaux canadiennes en 1883. Le nombre total de ces crustacés pris chaque année en Angleterre n'est que de trois millions.

Cette énorme progression dans la prise annuelle, tout en faisant voir l'étendue et la richesse de nos pêcheries à homard, nous signale en même temps le danger d'une

production excessive : deux faits qui démontrent la nécessité d'économiser à temps et de perpétuer cette resource que la Province a mise à notre disposition.

M. W. F. Witcher, qui pendant plusieurs années a présidé notre Département des Pêcheries, dit " qu'il n'est rien de si facile que d'épuiser promptement des pêcheries de crustacés, (shell fisheries) mais aussi rien de plus difficile que de les faire revivre; et le gouvernement de la Confédération, convaincu de ce fait, a pris les mesures nécessaires pour prévenir sur nos côtes toute pêche au homard aveugle et non raisonnée."

Si la pêche excessive que l'on fait maintenant, se continuait sans être soumise à de sages règlements, la prospérité des propriétaires de fabriques et autres intéressés, grandirait encore pendant quelque temps et le pays semblerait bénéficier du développement rapide de cette industrie, mais la réaction viendrait nécessairement et serait d'autant plus forte que nous aurions été moins prudents.

Il me paraît presqu'inutile de mentionner que cette industrie tient une place importante dans l'économie générale de la Confédération. Chacun comprendra que l'érection des bâtisses nécessaires à l'exploitation, les ouvrages en fer et en ferblanc, la construction des bateaux, la coupe du bois de chauffage, etc., etc., font circuler de larges sommes d'argent parmi notre population maritime et donne de l'ouvrage bien payé à des milliers de bras, hommes, femmes et enfants.

L'Angleterre est notre meilleur marché pour le homard. Elle nous en achète tous les ans environ douze millions de boîtes. La balance est repartie entre les Etats-Unis, la France, l'Allemagne, le Brézil, les Antilles et quelques autres contrées de l'Amérique du Sud.

PÊCHE AUX HUITRES.

Un mot de la pêche aux huitres trouve ici naturellement sa place. Ce mollusque, bien connu des gourmets de tous les pays, est encore assez abondant au Canada. En Europe, sa rareté le fait vendre à un prix presque fabuleux, et les riches seuls peuvent se permettre de temps à autre une bonne soupe aux huitres.

Nous avons ici la " Malpèque," la " St. Simon," la " Caraquet " et autres variétés qui empruntent leurs noms aux localités où se trouvent situés les bancs sur lesquels on les pêche.

Cette pêche se pratique surtout sur les côtes et dans les baies de l'Ile du Prince-Edouard et du Nouveau-Brunswick et rapporte annuellement une somme ronde de deux cent mille piastres.

X

PÊCHE AU LOUP-MARIN.

Les *troupeaux* de loups-marins qui fréquentent le golfe Saint-Laurent et l'océan Atlantique, arrivent ici dans le mois de novembre. Ils viennent dans le golfe, principalement par le détroit de Belle-Isle. Ils se tiennent près des côtes du Labrador et de Terreneuve, penétrant dans toutes les baies, rasant la rive en doublant les pointes. Ils aiment beaucoup à s'étendre sur le sable du rivage ou sur les roches plates pour se chauffer aux rayons du soleil ; mais au moindre bruit, et surtout s'il aperçoivent les pêcheurs, ils plongent et disparaissent aussitôt.

Le loup-marin est d'une grande valeur, non seulement à cause de sa graisse qui produit une huile supérieure à celle de la baleine, mais aussi pour la peau qui se tanne facilement et fait un excellent cuir.

Les premiers marins qui visitèrent le golfe Saint-Laurent, comprirent de suite l'importance, au point de vue commercial, de cette pêche qui commença aussitôt après la découverte du Canada. Si nous ajoutons foi aux récits de maints voyages faits sur

la côte du Labrador pendant le siècle dernier, un nombre immense de loups-marins furent alors tués.

Dans ce temps, comme aujourd'hui encore, l'on se servait de filets pour la capture de ces amphibies. Ces filets sont en cordes de chanvre, très fortes quoique fines. Leurs mailles mesurent huit pouces carrés et laissent entrer la tête de l'animal. Quelques-uns ont au delà de six cents pieds de longueur sur une profondeur de soixante pieds.

L'époque du passage du loup-marin près des côtes étant généralement connu, les filets sont tendus quelques jours auparavant. Un des pêcheurs est placé comme sentinelle sur un rocher avancé et donne avis de l'approche des *troupeaux*. Aussitôt qu'ils sont entrés en dedans de la ligne des filets, le signal est donné et les pêcheurs se hâtent de lever, à l'aide d'un fort cabestan, un filet retenu au fond de l'eau, à l'entrée de la pêche, par des poids en plomb. Ce filet ferme l'ouverture par laquelle les loups-marins sont entrés dans l'enclos et les emprisonnent. Alors les pêcheurs sautent dans leurs bateaux, frappent l'eau de leurs avirons et effraient par tous les moyens possibles ces animaux qui, cherchant une issue pour s'enfuir, plongent et se prennent dans les filets dont les mailles sont tenues ouvertes par des câbles placés d'une manière particulière à leur partie supérieure inférieure.

Cette pêche se pratiquant en novembre et en décembre, est très ardue en raison de la sèvérité du climat en cette saison de l'année.

Les loups-marins, gelés quelques minutes après avoir été retirés de la mer, sont placés dans de grands hangards où ils demeurent jusqu'à ce que le soleil du printemps les ait assez amollis pour permettre de les couper par morceaux et de faire fondre leur graisse.

L'on ne se borne pas à attendre l'entrée des loups-marins dans les baies pour les y prendre au moyen de filets, mais on va leur faire la chasse le printemps sur les champs de glace qui couvrent le golfe Saint-Laurent et le nord de l'océan Atlantique. Cette dernière manière de les capturer est la plus pratiquée et aussi la plus productive.

L'on équippe pour cette chasse des voiliers fortement construits et des bateaux-à-vapeur qui partent au commencement de mars afin de rencontrer ces amphibies sur les champs de glace, car une fois qu'ils ont pris la mer, il est inutile de les poursuivre et ils peuvent défier les chasseurs les plus habiles.

Les pêcheurs du Labrador et des îles de la Madeleine sont les seuls qui en Canada s'occupent de cette pêche qui certainement paierait de gros dividendes à ceux qui y placeraient des capitaux.

Terreneuve fait la chasse aux loups marins sur une grande échelle. Elle y emploie dix mille hommes. Les capitalistes, bien connus pour leur esprit d'initiative et d'entreprise, ont remplacé les voiliers, autrefois en usage, par une flotte de magnifiques bateaux-à-vapeur qui ont sur les goëlettes l'avantage de faire et de compléter deux voyages au lieu d'un.

Malgré les dépenses très grandes que nécessite l'exploitation de cette industrie, les produits sont tellement rémunérateurs, que des hommes compétents et expérimentés affirment que les capitaux qu'on y engagent ne peuvent rapporter moins de 25 p. c.. mais le plus souvent donnent 50 et 60 p. c.

Chaque printemps les journaux nous annoncent que les steamers de Terreneuve sont revenus de leur campagne, les uns avec dix, quinze et vingt mille loups marins, les autres avec vingt-cinq, trente et quarante mille. Or un loup marin, huile et peau, vaut en moyenne trois piastres.

En 1883 les pêcheurs de Terreneuve ont tué quatre cent mille de ces animaux; valeur : un million cent vingt mille piastres. Les pêcheurs canadiens n'en ont tué que soixante-et-quinze mille et pourtant cette chasse serait aussi productive ici qu'à Terreneuve si nos hommes d'affaires voulaient s'en occuper.

XI

PÊCHERIES INTÉRIEURES.

Pêche au Saumon.

Moindres en importance, au point de vue commercial que les pêches maritimes, les pêcheries intérieures du Canada sont néanmoins d'une grande valeur au point de vue économique.

Faisant abstraction des trois millions de piastres qu'elles ajoutent annuellement au chiffre de nos exportations, elles sont une source presqu'inépuisable, où ceux qui habitent les rives de nos grands lacs et de nos principales rivières vont chercher partie de leur nourriture quotidienne et le poisson nécessaire à l'alimentation de nos marchés de l'intérieur.

Pêche au saumon.—Au premier rang parmi les poissons d'eau douce, se tient le saumon, qui préparé à toutes les sauces, s'étale sur l'humble assiette du pauvre de même que sur le somptueux couvert du riche.

Nos rivières, autrefois célèbres par l'abondance dn saumon qu'elles contenaient, commencent à s'épuiser par suite d'une pêche non raisonnée et du défaut de lois protégeant ce poisson dans les premières années de la découverte de ce pays.

L'on serait peut-être porté à se demander comment il se fait que maintenant, pendant la dernière décade, par exemple, en dépit des sages règlements limitant la durée de la pêche au saumon, prescrivant la dimension, le nombre et le genre des filets dont on se servira pour la capture de ce poisson; en dépit des efforts tentés par le gouvernement pour ramener l'abondance dans nos rivières; quoique nous dépensions, tous les ans, des milliers de piastres pour aider à la propagation naturelle du saumon par la pisciculture; en présence du fait que des millions et des millions de jeunes poissons, partent chaque été de treize établissements de pisciculture que nous maintenons, pour être distribués dans les rivières; comment il se fait, dis-je, qu'il n'y a pas une augmentation marquée dans la quantité annuelle de saumon capturé?

Quoique nos côtes et nos rivières soient aujourd'hui comparativement bien gardées, quoique les officiers nommés pour faire exécuter nos lois de pêche, fassent bien, très-bien, leur devoir, cependant, je suis humblement d'opinion qu'une protection plus étendue et plus efficace encore est nécessaire.

Le nombre des gardiens pourrait être augmenté et de bons salaires donnés à chacun d'eux afin de leur permettre de donner tout leur temps aux devoirs de leur charge. Nous devrions enfin, par tous les moyens possibles, empêcher l'œuvre destructrice des nombreux maraudeurs qui tous les automnes se rendent dans nos meilleures rivières à saumon et tuent ces poissons par milliers dans les fosses où ils montent pour frayer.

Je ne suis certes pas l'ennemi de la pêche au saumon à la mouche, ou d'aucun autre genre de sport. Je me rappelle même avec beaucoup de plasir les journées agréables, les heures délicieuses que j'ai passées à faire cette pêche dans quelques-unes de nos magnifiques rivières; mais je ne puis m'empêcher de penser et de dire que la saison pour la pêche au saumon à la mouche est, à mon avis, trop longue.

Je suis intimement convaincu que si le pêcheur à la mouche était obligé d'empaqueter ses lignes le jour même où le pêcheur au filet est forcé par la loi de laisser un libre passage au saumon, nous en retirerions de grands bénéfices.

Ceux pour qui la pêche au saumon est un moyen de subsistance et qui fournissent à nos exportations le plus fort contigent de ce poisson, sont obligés, par une loi variant avec les différentes Provinces, de lever leurs filets à une époque donnée: à la fin de juillet dans la Province de Québec, un peu plus tard dans la Nouvelle-Ecosse et le Nouveau-Brunswick; tandis que l'on permet au pêcheur à la mouche, qui n'a d'autre objet en vue que son amusement, de pêcheur jusqu'à la fin de septembre, même jusqu'au 15 octobre.

N'y a-t-il pas là une anomalie ? La conséquence d'un tel état de choses, est que les saumons qui échappant aux filets, montent dans les rivières pour y reproduire leur espèce, tombent victimes de l'abileté du pêcheur à la mouche. Des centaines de saumons qui en produiraient des milliers d'autres sont ainsi détruits. En résumé : qu'un nombre suffisant de gardiens bien payés soient nommés pour protéger nos rivières contre les dépradations périodiques des *écumeurs ;* que la saison pour la pêche à la mouche soit la même que celle pour le pêche aux filets ; que l'on redouble de vigilance et d'énergie pour faire exécuter les lois et les règlements prohibitifs et nous ne serons peut-être pas obligés d'encourir des dépenses élévées, tous les ans pour la reproduction artificielle, dont les résultats pratiques ne sont pas encore bien prouvés.

De ce que je viens de dire, il ne faudrait pas conclure néanmoins que nos pêcheries à saumon sont épuisées. Loin de là.

Comparées à ce qu'elles étaient il y a un demi siècle, leur abondance a diminué, mais elles conservent une importance considérable, ainsi que je le prouverai bientôt par des chiffres.

Elles sont encore une source de bien être, même de richesse, pour une bonne partie de notre population maritime et grand mombre de riches gentils-hommes, tant d'Europe que d'Amérique, viennent chaque année, pendant la belle saison, y goûter les plaisirs du sport.

Les Etats-Unis achètent presque tout notre saumon frais et sanmuré. Celui conservé en boîte (tins) est expédié sur les marchés anglais.

L'on a déjà essayé, avec succès, le commerce du saumon frais entre le Canada et l'Europe et il n'est pas douteux que la qualité exportée en cet état augmentera maintenant tous les ans et à mesure que la science aura trouvé des moyens de transport de plus en plus économiques.

Dans un avenir assez prochain, lorsque nos villes de l'intérieur seront par la construction de voies ferrées, mises en communication facile et rapide avec nos principaux endroits de pêche, le commerce du saumon frais prendra certainement des proportions inconnues jusquici.

De toutes les Provinces de la Confédération, la Colombie-Anglaise est la plus célèbre pour ses pêcheries au saumon, et dans l'espace de quelques années, le développement de cette industrie y a pris des proportions presque colosales.

La prise qui en 1879 n'était que de trois millions de livres, s'est élevée jusqu'à douze millions en 1882, montrant une augmentation de neuf millions en trois ans.

" Et pourtant," nous dit M. A. C. Anderson, inspecteur des pêcheries de la Colombie, " vû le manque de bras, occasionné par la demande toujours constante et l'engagement des ouvriers sur les chemins de fer et ailleurs, les propriétaires des fabriques pour la mise du saumon en conserves, dans cette Province, malgré l'abondance du poisson, n'ont pu livrer au commerce les quantités qu'ils auraient pu livrer dans d'autres circonstances."

Les chiffres du rapport de la marine et des pêcheries nous disent qu'il a été pris dans les rivières du Canada ou à leur embouchure, en 1882, quinze millions, deux cent vingt mille, cent quarante-six livres de saumon. Supposant à chaque pièce une pesanteur moyenne de quinze livres, ce qui n'est pas exagéré, nous avons un million, trente-quatre mille, six cent soizante et seize saumons. Et les statistiques de 1883 constateront certainement encore une augmentation sur les chiffres ci-dessus.

J'avais donc raison de dire que la pêche au saumon était encore loin d'être épuisée au Canada. Aucun pays au monde peut se vanter de posséder des pêcheries de cette valeur.

Espérons que les pêcheurs de la Colombie seront assez sages pour économiser par une pêche judicieuse, les richesses qu'ils possèdent dans leurs pêcheries au saumon, et qu'ils ne seront pas, comme dans les autres Provinces, obligés plus tard de faire des efforts coûteux pour arrêter leur déclin ou empêcher leur épuisement. Cette réflection

m'est suggérée par le fait que l'on parle déjà de jeter les fondements d'un établissement de pisciculture sur les bords de la rivière Fraser, une des meilleures de cette Province.

Nous remarquons dans le rapport du commerce de 1882, qu'un capital d'au delà de deux millions de piastres et sept mille hommes étaient employés à l'exploitation de la pêche au saumon dans la rivière Colombie seule.

" A part la quantité de saumon frais mis en conserves pour l'exploitation l'année dernière, dans la Colombie-Anglaise, au delà de cinq mille barils du même poisson salé ont été encaqués."

" La demande pour le saumon en saumure semble augmenter rapidement et il n'y a aucun doute que si les pêcheurs veulent donner à sa préparation tout le soin et toute l'attention qu'elle requiert, le saumon salé de la Colombie aura bientôt une réputation universelle. Cette branche d'industrie exigeant moins de capital que la mise en boîtes, offre un large champ aux efforts industrieux des pêcheurs dont les moyens sont restreints."

" La grande valeur commerciale des pêcheries de la Colombie est maintenant mieux connue et tout porte à croire à leur rapide développement."

" L'énergie qui préside à la construction du Chemin de fer Pacifique Canadien, fait présumer qu'avant longtemps, nous serons en communication directe avec les provinces de l'Est, et il est facile, dès à présent, de concevoir quel essor va donner à toutes les industries de la côte du Pacifique le parachèvement de cette importante voie ferrée." (*A. C. Anderson. Rapport de* 1882).

XII

PÊCHES A LA TRUITE, AU POISSON BLANC ET AUTRES.

La truite aborde dans nos rivières et dans nos grands lacs. Nous en avons une grande variété. Les meilleures sont la truite de mer et la truite saumonée.

C'est sur les grands lacs de la Province d'Ontario que la pêche à la truite, au poisson blanc, etc., se fait sur la plus grande échelle.

Ces lacs, que l'on a avec raison appelés *mers intérieures*, sont peut-être les plus grands du monde entier.

Le lac Supérieur seul, couvre une superficie de trente et un milles carrés et l'étendue des lacs Erie, Huron et Ontario est égale à cinquante deux milles carrés.

Plusieurs rivières importantes, sillonnant l'intérieur, viennent s'y jeter, et ces rivières, aussi bien que les lacs eux-mêmes, sont remplies de différentes espèces de poissons recherchés pour leur saveur et délicatesse.

Le pêcheur d'Ontario peut choisir entre la truite saumonée pesant jusqu'à quatre-vingts livres, le poisson blanc estimé à l'égal du saumon, l'esturgeon, le brochet, le doré, la perche, le maskinongé, etc., etc.

La pêche sur nos grands lacs se fait au moyen de filets fixes, en coton, très fins et très solides, nasses, trappes, etc., et avec des bateaux à voiles, ouverts, de vingt à trente pieds de quille, ou sur des petits bateaux-à-vapeur appelés remorqueurs *fishing tugs.*

Deux beaux modèles de ces petits bateaux-à-vapeur, dont l'usage s'introduit rapidement parmi les pêcheurs de la Province d'Ontario, figuraient, dans la galerie canadienne, à l'exposition des pêcheries de Londres en 1883 et y ont attiré l'attention spéciale des visiteurs.

De cinquante pieds de long sur douze de large, généralement, ces *remorqueurs-pêcheurs* sont la propriété de marchands de poissons qui mettent à bord des hommes à salaires fixes, ne partageant aucunement dans les profits de la pêche.

Dans certains cas de prise plus qu'ordinaire, les propriétaires donnent une prime aux pêcheurs à titre d'encouragement.

Les avantages que possèdent ces bateaux-à-vapeur sur les voiliers sont faciles à concevoir.

D'abord, si le temps est trop calme où la mer trop houleuse, le bateau à voiles reste amarré au rivage, mais le steamer gagne facilement les fonds de pêche, et tandis que la moitié de son équipage est occupée à lever les filets mis à l'eau le jour précédent, l'autre moitié jette de nouveaux filets et sauve ainsi un temps précieux.

Chaque steamer possède une machine, espèce de moulinet, servant à lever les filets et à les faire sècher en même temps.

Des réfrigérants—*refrigerators*—de petites dimensions, montés sur quatre roues en fer et allignés sur le pont du bateau, reçoivent le poisson au fur et à mesure qu'il est retiré de l'eau et aussitôt les filets levés, l'on se rend à toute vapeur à la gare de chemin de fer la plus voisine, les boîtes réfrigérantes sont roulées du bateau sur le convoi, prêt à partir, et le poisson expédié frais, sans transbordement et sans manipulations, aux Etats-Unis et sur nos marchés de l'intérieur.

A part quatre millions cinq cent mille livres de truite, poisson blanc, etc., que les pêcheurs d'Ontario ont ainsi expédié frais aux marchés, en 1882, ils ont mis en saumure et encaqué, cinq mille soixante-et-dix-neuf barils de poisson blanc, neuf mille sept cent cinquante-huit barils de truite et quarante-et-un mille trois cent soixante barils de brochets, esturgeon, maskinongé, perche et autres poissons ; total, cinquante six mille cent quatre-vingt-dix-sept barils de toutes variétés.

Si nous multiplions ce dernier chiffre 56.197,—par 200, nombre de livres qu'il y a dans chaque baril, nous avons onze millions, deux cent trente-neuf mille, sept cent livres, qni ajoutées aux quatre millions cinq cent mille livres de poisson frais plus haut mentionnées, nous donne un grand total de *quinze millions, sept cent trente-neuf mille sept cent livres* pour l'année 1882.

Je ferai remarquer ici que la population de la Province d'Ontario est composée surtout de cultivateurs et de fermiers, et que comparativement à leur étendue et à leur importance, des pêcheries des lacs occupent peu de bras.

Nous pouvons avec raison affirmer qu'elle sont susceptibles d'un bien plus grand développement, que leurs produits annuels seraient doubles et même triples si l'on y consacrait plus de temps et si l'on y engageait un capital plus élevé.

Outre les produits de la pêche des lacs dans Ontario, nous avons, dans les Provinces maritimes, la pêche à l'éperlan, qui durant les mois d'hiver emploie plusieurs centaines de personnes et dont la valeur annuelle est de $200,000.00

La pêche à	l'alose,	valeur annuelle	185,000.00
" "	l'anguille	"	80,000.00
" "	la sardine,	"	175,000.00
" "	au winnonish	"	50,000.00

et plusieurs autres encore dont l'énumération serait trop longue.

En résumé, quoique leurs produits se vendent à un prix relativement bas, les pêcheries intérieures du Canada, sans parler de la consommation locale, ont donné au commerce, en 1883, une somme de quatre millions de piastres.

Il est un point sur lequel je désire attirer tout particulièrement l'attention du lecteur. C'est l'extrême facilité de prendre du poisson qui existe dans toutes les Provinces de la Confédération. Ce fait doit être un puissant motif d'encouragement pour les membres de la classe pauvre d'Europe qui désirent émigrer au Canada.

Ils peuvent être sûrs d'avance que dans n'importe quelle partie de la Puissance ils fixeront leurs demeures, ils trouveront dans les pêcheries un moyen certain de subsistance et une nourriture saine et abondante qui ne leur coûtera souvent que la peine de la receuillir.

A la Nouvelle-Ecosse, au Nouveau-Brunswick, à l'Ile du Prince-Edouard, au Cap-Breton, dans presque toute la Province d'Ontario, dans toute la partie Est de la Province de Québec, à la Colombie-Anglaise, au Nord-Ouest, l'émignant trouvera à un prix

nominal des terres bonnes et fertiles ; et dans tous ces endroits, il pourra, ou mener de front la culture et la pêche ou seulement faire la pêche comme aide à sa culture ; et avec de l'énergie, de la sobriété et de l'économie il arrivera en peu de temps a l'aisance, même à la prospérité.

XIII

SYSTÈME TÉLÉGRAPHIQUE ET BULLETINS DE PÊCHE.

Il est des hommes qui semblent se dévouer entièrement au progrès et à l'avancement de leur pays ; qui consacrent à cette œuvre toute leur intelligence et toute leur énergie, s'imposant une somme énorme de travail et ne se laissant décourager ni par les difficultés, ni par les obstacles.

L'Honorable P. Fortin, député de Gaspé aux Communes du Canada, bien connu dans notre monde politique, est du nombre de ces patriotes, qui, Dieu merci, ne sont pas rares parmi nous.

Homme instruit et pratique, ayant consacré plusieurs années de sa vie à l'étude des questions touchant aux intérêts des pêches maritimes, connaissant leur importance comme richesse nationale, le Dr. Fortin ne laisse échapper aucune occasion de travailler à leur développement.

Nous devons à ses efforts énergiques et à sa persévérance les communications télégraphiques établies à grands frais par le gouvernement canadien pour venir en aide à la navigation et aux pêcheries.

Cette ligne télégraphique qui comprend 27,000 milles carrés de nos meilleurs fonds de pêche, reliant entre elles nos stations de pêche les plus importantes, communiquant à tout un système de sémaphores, phares, etc., a été jugé le plus parfait actuellement existant dans le monde entier, par les jurés de l'Exposition Internationale de Londres en 1883, et a eu les honneurs d'une médaille d'or et d'une mention spéciale.

Contribuant dans une large mesure à rendre plus sûre la navigation du Golfe et du Fleuve St. Laurent et à faire éviter aux marins les nombreux dangers qu'ils y rencontrent, ce système télégraphique a eu pour résultat immédiat de faire réduire considérablement le taux des primes d'assurance et d'encourager le commerce généralement. Aux pêcheurs et aux pêcheries, il est aussi très utile et d'une grande importance.

Tous les jours, dans chaque bureau, sont affichés et distribués des bulletins indiquant la température probable pour les vingt-quatre heures à venir, la présence de la BOITTE—bait—dans certaines localités, le mouvement des bancs du poisson, la quantité des différentes espèces capturées, etc., etc.

M. W. F. Witcher, ex-commissaire des pêcheries de la Puissance, consulté sur l'à-propos d'établir une ligne télégraphique le long de nos côtes maritimes, écrivait en 1876 :

" L'xeploitation d'une industrie aussi importante que celle de la pêche, se faisant sur une étendue de neuf cents milles de côtes, est nécessairement accompagnée de nombreux dangers et de fréquents mécomptes."

" Il faut souvent exposer sa vie et sa propriété. Le succès dépend beaucoup de la température, des saisons et de diverses autres causes. Plusieurs espèces de poissons, d'habitudes errantes, sont excentriques dans leurs mouvements, abondent aujourd'hui dans une localité d'où ils seront complètement disparus le lendemain. A vingt milles d'un établissement de pêche important, sur une côte aride et inhabitée, le poisson peut donner et séjourner plusieurs jours sans qu'il soit possible aux pêcheurs voisins de s'en assurer. A d'autres endroits le poisson est trop abondant, les pêcheurs, en trop petit nombre, ne peuvent suffirent à sa capture et à sa préparation ; tandis que dans un poste voisin, les hommes ignorant ce fait, sont les bras croisés et peuvent à peine prendre assez de poisson pour leur provision d'hiver."

" Des bateaux-pêcheurs reviennent souvent vides au port, de certains fonds de pêche, où un peu auparavant ils auraient trouvé le poisson en abondance. D'autres perdent la meilleure partie de la saison de pêche à croiser le golfe à la recherche des bancs de poissons. Cependant nos mers sont remplies de poissons qui approchent certains points ignorés des côtes et fréquentent les haut-fonds."

" Il doit être possible à l'esprit de progrès moderne de trouver un moyen d'obvier à tous ces inconvénients et le plan qui me paraît le plus exécutable et devoir mieux rencontrer le but proposé, est l'établissement d'une ligne télégraphique reliant entre elles nos meilleures places de pêche."

" L'idée d'établir le long des côtes des stations d'où l'on peut observer les mouvements du poisson et en donner avis aux pêcheurs a déjà eu un commencement d'exécution en Norvège, en Hollande, en Allemagne, en Sicile et sur la côte de Cornwall ; et dans tous ces endroits ces observations ont rendu de grands services aux pêcheurs et ont aidé beaucoup au développement des pêcheries."

"Je ne doute nullement que l'établissement d'une ligne télégraphique serait très avantageuse aux pêcheurs canadiens. L'existence d'une telle ligne encouragerait les capitalistes, inspirerait plus de confiance à ceux qui journellement s'exposent aux fatigues et aux dangers de la pêche et nous permettrait indubitablement d'augmenter la production de nos pêcheries et le chiffre de nos exportations de poisson."

XIV

CONCLUSION.

Je ne puis mieux terminer cette étude, qu'en citant quelques lignes de M. P. L. Simmons dans son intéressant ouvrage : " *The commercial products of the sea.*"

" Les produits que la mer fournit au commerce sont plus nombreux et plus importants que le croient généralement ceux qui n'ont pas fait une étude spéciale de cette question.

" La capture de la morue, du hareng, du maquereau, du saumon. de la sardine, du loup-marin, et autre poisson est d'une immense valeur pour une grande partie du monde civilisé et emploie plusieurs centaines de milles personnes. L'huile que l'on obtient de la graisse de la baleine, du loup-marin, du marsuin, du requin, etc., et du foie de la morue, sert à l'éclairage , à la médecine et à l'industrie. Les arts et les manufactures tiennent dans plusieurs des parties du poisson leur matière première. Les peaux de loup-marin, de marsuin et de requin, font de bon et excellent cuir. Nous obtenons une très bonne colle de la vessie natatoire de plusieurs des poissons. Les rognes de morues et autres, sont non seulemnt un met délicat et rechercher, mais offrent aussi un excellent appât pour certaines pêches. Un guano très apprécié est fait avec les entrailles et les débris de poisson de toutes espèces."

" La mer est plus abondamment pourvue d'êtres animés que la terre. Dans toutes les parties du monde entier, une côte aride et inhabitée, contient souvent et nourrit, dans un espace donné, plus de poissons et d'animaux aquatiques qu'aucun autre endroit. "

" La mer est remplie d'animaux de toutes sortes et chaque couche d'eau semble, pour ainsi dire, posséder une espèce qui lui est particulière, depuis les plus grands jusqu'aux infiniment petits, depuis l'immense baleine, la morue, le requin, jusqu'aux mollusques crustacés et insectes microscopiques. La mer, les lacs, les rivières ont chacune leurs espèces différentes. "

" L'Océan a aussi les plantes marines, les unes naissant et vivant au fond de la mer, les autres flottant à la surface, jetées au rivage par les vagues, et toutes jouant un rôle particulier dans l'économie générale. "

" Jusqu'ici les diverses populations du globe ont donné plus d'attention à l'agricul-

ture, aux insdustries minières, forestières et autres qu'à l'exploitation de leurs richesses maritimes. Quelques nations, la Chine par exemple, s'occupent depuis longtemps de retirer le plus de profits possibles des profits de la mer ; plusieurs contrées de l'Europe exploitent aassi certaines pêches sur une grande échelle, mais ce n'est que depuis peu de temps qne l'on a adopté un système régulier d'exploitation et que l'on a appelé la science en aide à la pratique. "

" La pisciculture, l'*aquiculture*, l'*ostreiculture*, le transport des petits poissons d'une localité à une autre, ne comptent encore, pour ainsi dire, que quelques années d'existence. "

" Toutes les nations à la tête du progrès de la civilisation et du commerce, et en particulier les Anglais, les Français, les Hollandais et les Américains, tiennent les produits de la mer pour aussi importants que ceux de la terre."

" Cette question de pêche et de pêcheries est donc pleine d'actualité, et tout travail, toute étude, tout renseignement de nature à faire connaître davantage leur valeur et leur étendue, devrait être favorablement accueilli du public ; car leur importance n'est pas seulement en raison des richesses immenses qui peuvent être tirées du fond de la mer, sans, apparemment, en épuiser la source, mais parce qu'elles sont une école à nulle autre pareille pour un grand nombre d'hommes solides, aguerris contre les dangers, habiles au commerce en temps de paix et parmi lesquels la patrie trouvera de vaillants défenseurs en temps de danger national."

Je désire sincèrement et j'ai l'espoir que nos hommes publics, de même que nos capitalistes, donneront à cette importante question toute l'attention qu'elle mérite et qu'ils uniront leurs efforts pour donner à cette industrie, source de richesse et de grandeur nationales, tout le développement dont elle est susceptible.

L. Z. JONCAS.